ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES PARA PATRULLERO DE POLICÍA Y AUXILIARES DE POLICÍA".

<table>
<tr><th>ITE</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato será de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única en la plataforma electrónica de contratación pública SECOP II, circunstancia que deberá ser debidamente notificada al contratista.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>FORMA DE PAGO OBLIGACIONES:

El arrendatario, se obliga a cancelar de FORMA MENSUAL - ANTICIPADA, en moneda legal colombiana el valor mensualizado del contrato, correspondiente a SEIS MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL, CIENTO CUARENTA Y CUATRO PESOS ($6.833.144,00) M/CTE con IVA INCLUIDO, por concepto de canon de arrendamiento:

<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>PLAZO DE EJECUCIÓN</th><th>VALOR MESUALIZADO CANON INCLUIDO IVA</th><th>VALOR TOTAL DEL CONTRATO INCLUIDO IVA</th></tr>
<tr><td>ESECU</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES PARA PATRULLERO DE POLICÍA Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA</td><td>12 MESES</td><td>$ 6.833.144,00</td><td>$ 81.997.728,00</td></tr>
</table>

Nota 1: se establece que los pagos por concepto de canon de arrendamiento, son de forma mensual y anticipada, deberán realizarse entre los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, por el valor total establecido como canon mensual de arrendamiento; para los meses de inicio y finalización del contrato se deberá cancelar el valor equivalente a los días o la fracción de mes según corresponda, igualmente entre los primeros cinco (05) días hábiles

NOTA 2: El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía, aseo y gas, los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores.

El arrendatario deberá efectuar el pago del canon de arrendamiento mediante consignación en la cuenta corriente No. 550-800-00593-0, denominada Fondos Internos, de titularidad de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, del Banco Popular.

Una vez aprobadas las garantías y suscrita el acta de inicio del contrato, el arrendatario contará con un plazo máximo de cinco (5) días hábiles para efectuar el pago del canon de arrendamiento

Parágrafo. El incumplimiento en el pago oportuno del canon de arrendamiento, o de cualquier suma a cargo del arrendatario derivada del presente contrato, dará lugar al reconocimiento y pago de un interés moratorio equivalente al cero punto cinco por ciento (0,5%) sobre el valor adeudado, por cada día de retardo, contado a partir del vencimiento del plazo establecido para su pago y hasta la fecha en que este se realice de manera efectiva, sin perjuicio de las demás acciones legales y contractuales a que haya lugar.

El arrendatario deberá remitir el respectivo soporte de pago al supervisor del contrato, quien será el encargado de verificar la información y trasladarla al Grupo de Tesorería para los fines pertinentes.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

3.	**PAGO SERVICIOS PUBLICOS** El arrendatario, se obliga a cancelar de **FORMA MENSUAL,** en moneda legal colombiana el valor correspondiente al consumo, que será notificado por el supervisor del contrato, por concepto de servicios públicos **Servicio de energía eléctrica:** El arrendatario se compromete a cancelar mensualmente el valor correspondiente al consumo de energía eléctrica, de acuerdo con la lectura registrada en el medidor instalado para tal fin. El valor será determinado por el supervisor del contrato, tomando como referencia la tarifa del kilovatio hora (kWh) establecida en la última factura emitida por la empresa prestadora del servicio. **Servicio de gas:** El arrendatario se compromete a cancelar mensualmente el valor correspondiente al consumo de gas, de acuerdo con la lectura registrada en el medidor instalado para tal fin por la empresa LLANOGAS. **Servicio de acueducto y alcantarillado:** El arrendatario deberá asumir el pago del consumo de agua potable y el servicio de alcantarillado, el cual será liquidado por el supervisor del contrato con base en la medición del consumo y las tarifas establecidas en la factura emitida por la empresa prestadora del servicio. **Servicio de aseo:** El valor correspondiente al servicio de aseo de conformidad con el avalúo, ha sido estimado en la suma de DOSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL CON DOSCIENTOS QUINCE PESOS ($281,215.00) moneda legal colombiana. Las liquidaciones anteriormente descritas se realizarán en coordinación con el responsable de servicios públicos de la unidad, quien brindará la asesoría correspondiente. En caso de requerirse, se podrá realizar consulta directa con la empresa prestadora del servicio para efectos de verificación. En caso de que el arrendatario contrate servicios adicionales, estos serán asumidos bajo su exclusiva responsabilidad, garantizando su pago oportuno. El arrendatario deberá efectuar el pago de los servicios públicos mediante consignación en la cuenta corriente No. 550-800-00594-9, denominada Gastos Generales, de titularidad de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, del Banco Popular. El pago de los servicios públicos se realizará por parte del arrendatario mes vencido, es decir, una vez se haya generado y verificado el consumo correspondiente al mes anterior. En consecuencia, una vez el supervisor del contrato, en coordinación con el responsable de servicios públicos, determine y notifique el valor a pagar, el arrendatario contará con un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados a partir de dicha notificación para efectuar el pago correspondiente. El arrendatario deberá remitir el respectivo soporte de pago al supervisor del contrato, quien será el encargado de verificar la información y trasladarla al Grupo de Tesorería para los fines pertinentes.		
4.	**HORARIO:** El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de estudiantes y auxiliares, la programación de los horarios de estudios y los turnos de seguridad respectivamente, en todo caso, esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los siete (7) días de la semana, según la necesidad, de lunes a domingo y días festivos, con disponibilidad de las 24 horas del día. El horario para ingreso de alimentos y proveedores se realizará baja la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El arrendatario ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas. El arrendatario debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con el personal necesario para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa. **Nota:** Cuando los estudiantes se encuentren desarrollando la asignatura de Operaciones Urbanas y		

	Rurales en la Escuela Nacional de Entrenamiento Policial (CENOP), ubicada en la vereda La Laguna del municipio de San Luis (Tolima), el supervisor del contrato informará oportunamente al contratista sobre el personal que no tomará los alimentos en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, a fin de que se adopten las medidas logísticas correspondientes para la adecuada prestación del servicio.		
5.	**SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS:** Deberá garantizar que los alimentos preparados y dispuestos para su distribución se mantengan durante todo el periodo de servicio en condiciones óptimas de calidad, inocuidad y temperatura de consumo, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente aplicable a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos. Para tal efecto, será obligatorio el uso continuo de los equipos de autoservicio y conservación térmica suministrados o autorizados por la Entidad, asegurando que los recipientes destinados al almacenamiento y distribución de las preparaciones permanezcan a una temperatura adecuada que permita preservar las características organolépticas, nutricionales y de seguridad de los alimentos hasta el momento de su consumo por parte de los usuarios.		
6.	**DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS:** Deberá garantizar la disponibilidad permanente de recipientes, envases y elementos de empaque aptos para el contacto con alimentos, que permitan el adecuado almacenamiento, transporte y entrega de las raciones alimentarias cuando, por necesidades del servicio o requerimientos institucionales, sea necesario suministrar la alimentación a estudiantes y auxiliares de policía en lugares diferentes al comedor dispuesto para tal fin. Los recipientes utilizados deberán asegurar la conservación de las condiciones de calidad, inocuidad, higiene y temperatura de los alimentos durante su transporte y entrega. En caso de emplearse recipientes desechables, estos deberán ser elaborados con materiales reciclables, biodegradables o de bajo impacto ambiental, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente y de las políticas institucionales de sostenibilidad y gestión ambiental.		
7.	**MENÚS:** 1. El arrendatario deberá presentar en su oferta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones, menús que deben estar aprobados antes de iniciar el suministro del servicio por la Dirección de la Escuela y supervisión del contrato, este último emite concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato mediante informe de supervisión. 2. Los alimentos suministrados deberán cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad, frescura, presentación, conservación y valor nutricional exigidas por la normatividad sanitaria vigente 3. Una vez aprobados los menús, el proveedor debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante. 4. El arrendatario certificara por escrito en su oferta, los menús, los cuales deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato, mediante informe de supervisión. ***El proveedor deberá dar estricto cumplimiento al menú aprobado.*** 5. El arrendatario debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.		

DESCRIPCIÓN	CANT
DESAYUNO	
Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 ml	1
Alimento proteico 50 grs	1
Cereal o sustituto 120 grs	1
Derivados de la leche 5.5 grs	1
Aceites y grasas 4 grs	1
Fruta 80 grs	1
ALMUERZO Y CENA	
Sopa, 250 cm3	1
Carne o sustituto 100 grs	1
Refresco o bebida 350 ml	1
Cereal 120 grs	1
Tubérculo y plátanos 100 grs	1
Leguminosas 35 grs	1
Verduras 70 grs	1
Azucares y dulces 35 grs	1
Aceites y grasas 18 grs	1
Condimentos 10 grs	1
Cebollas 20 grs	1
Aporte Nutricional:	1
Carbohidratos: 1667calorias	1
Proteínas: 3650 Calorías	1
Grasas:683 Calorías	1
REFRIGERIO	
Bebida y un alimento o una fruta	1

6. CONTRAMUESTRA: El arrendamiento deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedades trasmitidas por alimentos o por controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.

Nota: si el resultado de las contramuestras por posibles intoxicaciones masivas, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud municipal.

8.	**DIETAS ESPECIALES:** El ARRENDATARIO deberá garantizar el suministro oportuno de regímenes alimentarios especiales cuando, por prescripción médica debidamente certificada, algún estudiante, auxiliar de policía o usuario autorizado requiera una alimentación diferenciada como parte del manejo, control o tratamiento de una		

	condición clínica, patología, alergia, intolerancia alimentaria o necesidad nutricional específica. Las preparaciones correspondientes a dietas especiales deberán ser elaboradas bajo criterios de calidad, inocuidad, equilibrio nutricional y seguridad alimentaria, atendiendo las recomendaciones médicas y nutricionales emitidas para cada caso particular. Asimismo, el ARRENDATARIO deberá adoptar las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada durante la preparación, almacenamiento, transporte y suministro de dichos alimentos. La implementación de las dietas especiales no generará costos adicionales para la Entidad y deberá mantenerse durante el tiempo que determine la respectiva prescripción médica, previa verificación y seguimiento por parte del supervisor del contrato.		
9.	**CALIDAD, FRESCURA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** El contratista será responsable de garantizar la calidad, frescura, inocuidad y aptitud para el consumo de todos los productos alimenticios suministrados durante la ejecución contractual. Para tal efecto, deberá implementar los controles necesarios en las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. En ningún caso podrá suministrar, almacenar, preparar o servir alimentos con fecha de vencimiento expirada, alterados, contaminados o que presenten condiciones que puedan afectar la salud de los usuarios. El incumplimiento de esta obligación constituirá una deficiencia en la prestación del servicio y dará lugar a las acciones contractuales a que haya lugar. El contratista deberá garantizar que los alimentos sean servidos a la temperatura establecida para asegurar su inocuidad y calidad, y que sea seguro para el consumo (fríos deben servirse a los 5°C y los calientes igual o superior a 60 °C).		
10.	**RECEPCIÓN, INSPECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** El contratista deberá garantizar la adecuada recepción, manipulación, almacenamiento y conservación de los alimentos e insumos destinados a la prestación del servicio, adoptando las medidas necesarias para prevenir su deterioro, contaminación o alteración de las condiciones de calidad e inocuidad. Durante la recepción y almacenamiento de los productos alimenticios, se deberá evitar someterlos a golpes, manipulación inadecuada, exposición directa al sol, humedad o cualquier condición que pueda afectar sus características físicas, químicas o microbiológicas. Asimismo, no se permitirá sentarse sobre bultos, cajas, guacales o empaques de alimentos, ni colocar cargas o arrumes que puedan ocasionar daños a los productos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. El contratista deberá rechazar de manera inmediata los alimentos e insumos que presenten condiciones no aptas para el consumo, entre ellos: Vegetales, frutas, legumbres, hortalizas y demás productos que presenten hongos, moho, deterioro, perforaciones, olores anormales o alteraciones en su color, textura o apariencia. Carnes que presenten olores, colores, texturas o características diferentes a las propias de un producto apto para el consumo. Productos enlatados con envases abollados, corroídos, rotos, perforados, con fugas o signos de presencia de gases y deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. Productos empacados con envolturas rotas, contaminadas o con evidencia de plagas, excretas o roedores. Alimentos envasados que presenten signos de deterioro, decoloración, contaminación o crecimiento de		

	hongos. Huevos rotos, fisurados o con evidencias de contaminación. Alimentos transportados conjuntamente con sustancias químicas, plaguicidas, insecticidas o cualquier otro producto que represente riesgo de contaminación.		
11.	**ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES Y CONTROL DE CALIDAD:** El contratista deberá garantizar que los ingredientes utilizados en cada preparación correspondan a las cantidades, gramajes y formulaciones previamente estandarizadas, con el fin de asegurar la calidad organoléptica de los alimentos en términos de sabor, consistencia, textura y presentación. Asimismo, deberá implementar controles de calidad que eviten la elaboración y suministro de productos alimenticios con características inadecuadas, tales como preparaciones excesivamente líquidas, saladas, dulces, ácidas, grasosas, insípidas o con uso excesivo de condimentos, garantizando la aceptación y satisfacción de los usuarios del servicio.		
12.	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección: 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en los alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). 14. Las grasas o aceites utilizados no deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado entro otros, deberá realizar la disposición final de toda grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberá descartarse todo alimento, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. Deberá descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 17. Deberá descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos.		

	18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. 19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. 20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifique o adicionen.		
13.	**RESTRICCIÓN DE INGREDIENTES Y PROTECCIÓN DE LA SALUD DE LOS USUARIOS:** Durante la ejecución del contrato, la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, a través del supervisor del contrato, podrá ordenar la restricción, sustitución o eliminación de cualquier ingrediente, insumo o producto alimenticio que, con fundamento en criterios técnicos, sanitarios o nutricionales, pueda representar un riesgo para la salud o el bienestar de los usuarios del servicio. El contratista deberá dar cumplimiento inmediato a las instrucciones impartidas por la Entidad, sin que ello genere costos adicionales para la misma.		
14.	**OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCCION DEL CONTRATO:** 1. El arrendatario se obliga a utilizar el bien inmueble objeto del contrato exclusivamente para el cumplimiento del objeto contractual, conforme a los términos y condiciones establecidos en el presente contrato. En consecuencia, no podrá destinar el inmueble a actividades diferentes a las autorizadas, ni dar un uso distinto al previsto, sin la previa autorización de la entidad. 2. Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales. 3. Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. 4. El contratista deberá implementar mecanismos de control y aseguramiento de la calidad durante la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servicio de los alimentos, garantizando el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, la trazabilidad de los productos y la satisfacción de los requerimientos nutricionales de la población beneficiaria. 5. Garantizar que todos los insumos, materias primas y productos alimenticios utilizados en la prestación del servicio, especialmente los productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, cumplan con los registros, permisos, autorizaciones y requisitos sanitarios exigidos por el INVIMA, la Secretaría de Salud y demás autoridades competentes. 6. El arrendatario deberá suministrar y mantener disponibles durante la ejecución los equipos y elementos necesarios para la prestación del servicio. 7. Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen instruccional de la unidad. 8. Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo. 9. **Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Bienes y Equipos Entregados en Inventario**: El contratista asumirá por su cuenta y riesgo la totalidad de los costos derivados del mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos entregados bajo inventario para la ejecución del contrato, cuartos fríos, extintores, mobiliario y demás elementos puestos a su disposición. Deberá garantizar su adecuado funcionamiento, conservación y uso, efectuando oportunamente las reparaciones, ajustes y actividades de mantenimiento requeridas, con el fin de preservar las condiciones operativas de los bienes durante toda la ejecución contractual. 10. El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco o colores claros, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado). 11. El arrendatario deberá devolver el inmueble al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega al momento de iniciar la ejecución del contrato realizando las reparaciones en generales a que haya lugar		

(resanes y pintura), entregando a la supervisión del contrato el informe de las condiciones de entrega de las instalaciones.

12. El arrendatario al finalizar el plazo de ejecución del contrato deberá devolver el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por el supervisor del contrato y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.

13. El arrendatario durante la ejecución del contrato debe velar por el cuidado y custodia del inventario relacionado, informando a la supervisión del contrato de forma oportuna cualquier daño o situación presentada:

ITEM	Denominación del activo fijo
1	ESCRITORIO SENCILLO
2	MESA RECTANGULAR
3	MESA RECTANGULAR
4	MESA RECTANGULAR
5	SILLA INTERLOCUTORA PLASTICA
6	SILLA INTERLOCUTORA PLASTICA
7	SILLA INTERLOCUTORA PLASTICA
8	SILLA INTERLOCUTORA PLASTICA
9	SILLA INTERLOCUTORA PLASTICA
10	MESA PARA GRECA CON VERTEDERO
11	CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL
12	CUARTO FRIO REFRIGERACION
13	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
14	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
15	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
16	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
17	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
18	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
19	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
20	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
21	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
22	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
23	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
24	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE CL
25	MESA EN ACERO
26	MESA EN ACERO

	27	MESA EN ACERO			
	28	MESA EN ACERO			
	29	MESA EN ACERO			
	30	MESA EN ACERO			
	31	MESA EN ACERO			
	32	MESA EN ACERO			
	33	MESA EN ACERO			
	34	MESA EN ACERO			
	35	MESA EN ACERO			
	36	MESA EN ACERO			
	37	MESA EN ACERO			
	38	MESA EN ACERO			
	39	MESA EN ACERO			
	40	MESA EN ACERO			
	41	MESA EN ACERO			
	42	MESA EN ACERO			
	43	MESA EN ACERO			
	44	MESA EN ACERO			
	45	MESA EN ACERO			
	46	MESA EN ACERO			
	47	MESA EN ACERO			
	48	MESA EN ACERO			
	49	MESA EN ACERO			
	50	MESA EN ACERO			
	51	MESA EN ACERO			
	52	MESA EN ACERO			
	53	MESA EN ACERO			
	54	MESA EN ACERO			
	55	MESA EN ACERO			
	56	MESA EN ACERO			
	57	MESA EN ACERO			
	58	MESA EN ACERO			
	59	MESA EN ACERO			

	60	MESA EN ACERO			
	61	MESA EN ACERO			
	62	MESA EN ACERO			
	63	MESA EN ACERO			
	64	MESA EN ACERO			
	65	MESA EN ACERO			
	66	MESA EN ACERO			
	67	MESA EN ACERO			
	68	MESA EN ACERO			
	69	MESA EN ACERO			
	70	MESA EN ACERO			
	71	MESA EN ACERO			
	72	MESA EN ACERO			
	73	MESA EN ACERO			
	74	MESA EN ACERO			
	75	MESA EN ACERO			
	76	MESA EN ACERO			
	77	MESA EN ACERO			
	78	MESA EN ACERO			
	79	MESA EN ACERO			
	80	MESA EN ACERO			
	81	MESA EN ACERO			
	82	MESA EN ACERO			
	83	MESA EN ACERO			
	84	MESA EN ACERO			
	85	MESA EN ACERO			
	86	MESA EN ACERO			
	87	MESA EN ACERO			
	88	MESA EN ACERO			
	89	MESA EN ACERO			
	90	MESA EN ACERO			
	91	MESA EN ACERO			
	92	MESA EN ACERO			

	93	MESA EN ACERO			
	94	MESA EN ACERO			
	95	MESA EN ACERO			
	96	MESA EN ACERO			
	97	MESA EN ACERO			
	98	MESA EN ACERO			
	99	MESA EN ACERO			
	100	MESA EN ACERO			
	101	MESA EN ACERO			
	102	MESA EN ACERO			
	103	MESA EN ACERO			
	104	MESA EN ACERO			
	105	MESA EN ACERO			
	106	MESA EN ACERO			
	107	MESA EN ACERO			
	108	MESA EN ACERO			
	109	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	110	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	111	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	112	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	113	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	114	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	115	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	116	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	117	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	118	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	119	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	120	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	121	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	122	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	123	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	124	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	125	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			

	126	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	127	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	128	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	129	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	130	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	131	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	132	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	133	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	134	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	135	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	136	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	137	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	138	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	139	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	140	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	141	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	142	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	143	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	144	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	145	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	146	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	147	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	148	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	149	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	150	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	151	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	152	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	153	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	154	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	155	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	156	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	157	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	158	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			

	159	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	160	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	161	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	162	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	163	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	164	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	165	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	166	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	167	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	168	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	169	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	170	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	171	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	172	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	173	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	174	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	175	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	176	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	177	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	178	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	179	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	180	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	181	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	182	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	183	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	184	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	185	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	186	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	187	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	188	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	189	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	190	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	191	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			

	192	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	193	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	194	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	195	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	196	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	197	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	198	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	199	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	200	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	201	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	202	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	203	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	204	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	205	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	206	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	207	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	208	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	209	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	210	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	211	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	212	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	213	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	214	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	215	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	216	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	217	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	218	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	219	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	220	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	221	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	222	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	223	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	224	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			

	225	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	226	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	227	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	228	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	229	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	230	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	231	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	232	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	233	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	234	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	235	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	236	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	237	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	238	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	239	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	240	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	241	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	242	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	243	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	244	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	245	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	246	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	247	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	248	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	249	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	250	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	251	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	252	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	253	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	254	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	255	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	256	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	257	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			

	258	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	259	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	260	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	261	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	262	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	263	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	264	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	265	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	266	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	267	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	268	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	269	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	270	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	271	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	272	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	273	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	274	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	275	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	276	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	277	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	278	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	279	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	280	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	281	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	282	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	283	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	284	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	285	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	286	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	287	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	288	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	289	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			
	290	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO			

291	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
292	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
293	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
294	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
295	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
296	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
297	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
298	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
299	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
300	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
301	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
302	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
303	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
304	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
305	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
306	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
307	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
308	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
309	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
310	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
311	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
312	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
313	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
314	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
315	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
316	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO
317	SILLA CAFÉ EN POLIPROPILENO

14. El arrendatario deberá suministrar a cada trabajador la dotación necesaria para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley), la cual debe estar acorde a las funciones a desempeñar.

15. Vestuario (uniforme completo): mínimo tres, en relaciona al contrato o lo establecido por la ley.
Mujeres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido preferiblemente de color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes, tapabocas.

Hombres: Pantalón y blusa en dacrón o material que cumpla con la condición antifluido (color blanco o colores claros), delantal, sobre delantal, zapato cerrado con zuela antideslizante, gorro, guantes,

	tapabocas. Además de lo anterior, cuando las actividades a desempeñar lo requieran se deben suministrar: gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad. 16. Dotar de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo. 17. **Educación y capacitación**: De acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. 18. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." **19. Condiciones Sanitarias de Equipos, Utensilios y Superficies de Trabajo:** Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. Asimismo, deberán contar con superficies lisas, resistentes, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, con diseños que eviten la acumulación de residuos y faciliten las labores sanitarias. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos y las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). los utensilios y elementos que entren en contacto con los alimentos deberán estar elaborados en materiales inocuos, no tóxicos, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza, preferiblemente acero inoxidable o materiales aprobados para uso alimentario. No se permitirá el uso de utensilios de madera o materiales que representen riesgo sanitario. Los utensilios empleados en la preparación de alimentos deberán lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes y después de cada uso, especialmente cuando sean utilizados en diferentes procesos o preparaciones, con el fin de prevenir la contaminación cruzada. Realizar las fumigaciones, controles de plagas y demás actividades de saneamiento que resulten necesarias para preservar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones. **Nota:** El incumplimiento de las condiciones de aseo, limpieza, desinfección y saneamiento aquí establecidas se considerará una deficiencia en la prestación del servicio y dará lugar a las acciones contractuales correspondientes. 20. **Aseo y limpieza**: del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, por tanto deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, y como mínimo tres (03) veces al día, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales. Realizar la desinfección periódica de puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores, pisos y demás superficies de contacto, garantizando condiciones adecuadas de higiene. Efectuar el lavado de vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante por lo menos cada quince (15) días o con mayor frecuencia cuando las condiciones lo requieran. Mantener limpios y libres de residuos los alrededores y áreas adyacentes al restaurante. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables.		

	El arrendatario dispondrá de personal para desarrollar las actividades diarias del lavado y limpieza de los utensilios como menajes, equipos y elementos que permiten el suministro de los alimentos. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los residuos sólidos (adecuada clasificación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos sólidos), que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación y deberá llevar un control de la generación y disposición final de los mismos.		
15.	**ACREDITACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES:** El contratista deberá entregar mensualmente al supervisor del contrato los soportes de pago y la certificación suscrita por el Revisor Fiscal, Contador Público o Representante Legal, según corresponda, en la que conste el cumplimiento oportuno de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y de las obligaciones parafiscales del personal vinculado a la ejecución contractual, de conformidad con la normatividad vigente. La presentación de esta documentación constituirá requisito para la verificación del cumplimiento de las obligaciones laborales y contractuales a cargo del contratista.		
16.	**REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO Y RIESGOS LABORALES:** El contratista deberá notificar de manera oportuna a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) cualquier accidente de trabajo que se presente con el personal vinculado a la prestación del servicio de alimentación, de conformidad con los procedimientos y términos establecidos en la normatividad vigente. Asimismo, deberá informar al supervisor del contrato sobre la ocurrencia del evento y adelantar las acciones necesarias para garantizar la atención del trabajador y el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo.		
17.	**CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ANIMALES:** El contratista deberá implementar y mantener un programa de control integrado de plagas, roedores, insectos voladores y rastreros, con el fin de garantizar condiciones óptimas de higiene, inocuidad y salubridad en todas las áreas destinadas a la prestación del servicio de alimentación. Al inicio del contrato y posteriormente de manera trimestral deberá realizar actividades de fumigación, desinsectación, desratización y aplicación de cebos, empleando productos autorizados por la autoridad competente y observando estrictamente las medidas de bioseguridad, seguridad industrial y protección ambiental establecidas en la normatividad vigente. Asimismo, no se permitirá el ingreso, permanencia o circulación de animales domésticos dentro de las instalaciones del restaurante, áreas de almacenamiento, preparación, distribución o consumo de alimentos. El contratista será responsable de adoptar las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de esta disposición, sin perjuicio de las funciones de verificación y seguimiento a cargo del supervisor del contrato.		
18.	**ORGANIZACIÓN, ASEO Y CONTROL DE ALMACENAMIENTO EN DESPENSAS Y CUARTOS FRÍOS:** El contratista deberá mantener las despensas, cuartos fríos y demás áreas de almacenamiento en óptimas condiciones de orden, limpieza, desinfección y salubridad, garantizando la adecuada conservación de los alimentos e insumos utilizados en la prestación del servicio. Los productos deberán permanecer debidamente clasificados, identificados, almacenados y organizados de acuerdo con sus características, condiciones de conservación y fechas de vencimiento, aplicando mecanismos de control y rotación de inventarios que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos. Asimismo, deberá disponer de personal responsable de la recepción, organización, control, limpieza y seguimiento de estas áreas, con el fin de garantizar el correcto almacenamiento de los productos y el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente.		
19.	**CUMPLIMIENTO DE NORMAS DE SEGURIDAD DE LAS INSTALACIONES:** El contratista deberá cumplir y hacer cumplir a su personal, proveedores y demás personas vinculadas a la ejecución contractual las normas, protocolos y medidas de seguridad establecidas por la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso, permanencia y circulación dentro de sus instalaciones. Asimismo, será responsable de ejercer control sobre el ingreso de vehículos de proveedores, materias primas, insumos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, garantizando el estricto		

	cumplimiento de las disposiciones de seguridad impartidas por la Entidad. El contratista deberá informar de manera inmediata al supervisor del contrato y a las autoridades competentes de la Escuela sobre cualquier hecho, situación o novedad que pueda afectar la seguridad, el orden o el normal funcionamiento de las instalaciones, actuando con la debida diligencia y responsabilidad durante toda la ejecución contractual.		
20.	**MANEJO Y CONTROL DE INSUMOS QUÍMICOS:** El contratista deberá garantizar que los insumos químicos utilizados en las actividades de limpieza, desinfección y saneamiento sean biodegradables, salvo el hipoclorito de sodio, cuya utilización deberá limitarse exclusivamente a los procedimientos establecidos en los protocolos de aseo y desinfección. Todos los productos químicos que ingresen a las instalaciones deberán estar debidamente identificados y rotulados conforme a la normatividad vigente, indicando como mínimo su contenido, concentración, recomendaciones de uso y medidas de seguridad aplicables. Asimismo, el contratista deberá llevar un control e inventario actualizado de dichos insumos, garantizando su adecuado almacenamiento, manipulación y conservación, con el fin de prevenir riesgos para la salud, la seguridad de los usuarios y el medio ambiente.		
21.	**MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:** 1. El oferente debe presentar en su oferta certificación por escrito que se compromete a realizar mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo, que para el efecto le sea entregado mediante inventario, sin costo alguno para la Policía Nacional. 2. El contratista deberá realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (neveras, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, mínimo cada seis (06) meses, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), incluyendo parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, presentando el respectivo soporte o certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. 3. El contratista deberá realizar al inicio del contrato mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), y posteriormente con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC, presentar informe con evidencia al supervisor del contrato. 4. El contratista deberá realizar reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa. 5. El contratista deberá responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a las sillas y mesas asignadas y entregadas bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño. 6. El contratista deberá propender por el cuidado y mantenimiento del inmueble realizando las reparaciones menores a que haya lugar (resanes y pintura), durante la ejecución del contrato, con el fin de conservarlas y mantener la presentación de las mismas. **Nota 1:** Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
22.	**PROHIBICIÓN DE CESIÓN, SUBARRIENDO Y REALIZACIÓN DE MEJORAS:** El ARRENDATARIO no podrá ceder, transferir, gravar, ni subarrendar total o parcialmente el inmueble objeto del presente contrato, ni los derechos y obligaciones derivados del mismo, sin la autorización previa, expresa y escrita de la Escuela De Carabineros Eduardo Cuevas García. De igual manera, el ARRENDATARIO no podrá efectuar obras, modificaciones, adecuaciones, mejoras locativas o mejoras útiles en el inmueble sin autorización previa y escrita del ARRENDADOR. Las mejoras que se realicen con la debida autorización pasarán a ser propiedad de la ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA al momento de la terminación del contrato, sin que haya lugar al reconocimiento, compensación, indemnización o reembolso alguno a favor del ARRENDATARIO, salvo		

	pacto expreso en contrario. La realización de mejoras no autorizadas, así como la cesión o el subarriendo del inmueble sin la correspondiente autorización, constituirá incumplimiento contractual y dará lugar a la aplicación de las medidas legales y contractuales a que haya lugar, sin perjuicio de la obligación de restituir el inmueble en las condiciones exigidas por la Entidad.		
23.	**RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE Y RESPONSABILIDAD POR LOS BIENES ENTREGADOS:** El ARRENDATARIO se obliga a restituir a la terminación del contrato el inmueble, así como los equipos, mobiliario, utensilios y demás bienes entregados para la ejecución del objeto contractual, en las mismas condiciones de funcionamiento, conservación y uso en que los recibió, salvo el deterioro normal generado por el uso adecuado de los mismos. El ARRENDATARIO será responsable por la pérdida, daño, deterioro anormal o destrucción de los bienes inventariados de propiedad de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García que se encuentren bajo su custodia, administración o uso, cuando tales circunstancias le sean imputables por acción, omisión, negligencia, impericia o uso indebido, obligándose a su reparación, reposición o al reconocimiento de su valor comercial, según determine la Entidad. Igualmente, el ARRENDATARIO responderá por los daños y perjuicios que, con ocasión de la ejecución del contrato, sean causados a terceros, a sus bienes o a la Entidad, por hechos atribuibles a él, a su personal, dependientes, empleados, contratistas o personas vinculadas a la prestación del servicio, manteniendo indemne a la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García frente a cualquier reclamación, acción judicial, extrajudicial o administrativa que se derive de tales hechos.		
24.	**PAGO ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** El valor que se le cancelará al arrendatario por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) suministrado a los estudiantes para patrullero de policía y auxiliares de policía se estableció en la Resolución 1786 del 03/03/2026 "Por la cual se fija, para la vigencia 2026, el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, infantes de marina, agentes y auxiliares de la Policía Nacional, alféreces, guardiamarinas, pilotines y cadetes de las escuelas de formación de oficiales de la Fuerza Pública, alumnos de las escuelas de suboficiales de las Fuerzas Militares, estudiantes para patrullero de Policía, alumnos de las escuelas de formación del nivel ejecutivo de la Policía Nacional y oficiales y suboficiales de la Fuerza Pública, alumnos que adelantan curso en la escuela de soldados profesionales, además, se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa Nacional y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias. emitida por el Ministerio de Defensa Nacional", que fija la partida diaria de alimentación en $21.400,00, la partida de alimentación de que trata la presente resolución comprende desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio que en adelante se denominara **estancia.** REFRIGERIO: Conforme lo establece la Resolución 1786 del 03/03/2026 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el futuro contratista al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **Nota**: Los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc, o aquellos que sean fabricados por el oferente). La cancelación del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, previo el procedimiento establecido.		
25.	**PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** La Resolución 1786 del 03/03/2026 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de $21.400,00, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.		
26.	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO):** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas		

	preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería, que hayan sido ejecutados y terminados a la fecha de cierre del presente proceso, con entidades públicas o privadas, los cuales sumados deberán ser iguales o superiores al 100% del presupuesto total asignado al presente proceso contractual, con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato Dicha experiencia deberá ser presentada en mínimo dos (02) certificaciones contractuales que el valor entre las dos supere el cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: Nombre o razón social del arrendatario. Nombre o razón social del contratante. Número del contrato y descripción del objeto contratado. Fecha del contrato (inicio y terminación). Valor del contrato. Porcentaje de participación (en caso de consorcios o uniones temporales). Valoración de la prestación por parte del contratante. **Nota**: las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable, así como tampoco las certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución.		
27.	**CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA:** Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el contratista cuente como mínimo con el siguiente personal: 1. **NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO**: Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación:		

DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADÉMICO
(1) Ingeniero de alimentos	Nivel profesional
(1) Asesor Nutricionista	Nivel profesional
(1) Chef	Nivel técnico o profesional
(1) Almacenista o bodeguero de alimentos	Bachiller
Mínimo (6) ayudantes de cocina	No requieren nivel académico especifico
Mínimo (1) servicios generales	No requieren nivel académico especifico
(1) Administrador	Nivel técnico o profesional

2. **FORMACIÓN**: Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en:

CARGO	FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN
(1) Ingeniero de alimentos	

(1) Asesor Nutricionista	Contar con cursos y/o capacitaciones en: • Manipulación de alimentos • Buenas prácticas de manufactureras (BPM). • Manejo de residuos • Servicio al Cliente
(1) Chef	
(1) Almacenista o bodeguero de alimentos	
Mínimo (6) ayudantes y/o ayudantes de cocina	
Mínimo (1) servicios generales	
(1) Administrador	

3. **EXPERIENCIA**: El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los Estudiantes y Auxiliares de Policía deberá contar con la siguiente experiencia:

DESCRIPCIÓN	EXPERIENCIA ESPECIFICA
(1) Ingeniero de alimentos	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
(1) Asesor Nutricionista	Experiencia profesional mínima de un (1) año.
(1) Chef	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
(1) Almacenista o bodeguero de alimentos	Experiencia especifica en organización de bodegas, mínima de un (1) año.
Mínimo (6) ayudantes y/o ayudantes de cocina	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima de un (1) año.
Mínimo (1) servicios generales	No requiere certificar experiencia.
(1) Administrador	Experiencia especifica en preparación de alimentos,mínima de un (1) año.

El Administrador del Servicio deberá estar disponible de manera permanente, con capacidad de decisión y autoridad suficiente para atender y resolver las situaciones operativas que se presenten durante la ejecución contractual. Dicho funcionario deberá estar disponible de manera permanente para dar solución a las novedades que se presenten durante la prestación del servicio, deberá hacer presencia durante el suministro del desayuno, almuerzo y cena.

Será responsable de supervisar el adecuado almacenamiento, manipulación, preparación y distribución de los alimentos, garantizando el cumplimiento de los menús y gramajes establecidos, el equilibrio nutricional de las preparaciones, los estándares de calidad e inocuidad alimentaria y la atención oportuna a los usuarios.

Asimismo, deberá verificar permanentemente las condiciones de calidad de los productos alimenticios y asegurar el correcto funcionamiento del servicio. Adicionalmente, el contratista deberá garantizar que, de manera mensual, un representante del nivel directivo de la empresa, el representante legal o quien haga sus veces realice visita de seguimiento e inspección al servicio, en coordinación con el supervisor del contrato, con el fin de evaluar su desempeño, implementar acciones de mejora y participar en las reuniones de seguimiento y evaluación que programe la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García con los estudiantes de Patrullero de Policía y Auxiliares de Policía.

El **arrendatario dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II,** hojas de vida del personal antes relacionado,

	con los siguientes requisitos: • Datos personales completos. • Cédula de ciudadanía. • Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación • Antecedentes de la Contraloría General de la Nación • Antecedentes judiciales de la Policía Nacional. • Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional. • Certificaciones de Nivel Académico, Formación y/o Capacitación (para lo cual debe anexar copia de Diploma o acta de grado). • Certificaciones de Experiencia de Personal. • Teniendo en cuenta en lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Estado de salud. "El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen (...)". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces). • Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP). • Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo. **La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato.** **Nota 1**. Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato. **NOTA 2**: 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, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo".		
28.	**ATENCIÓN DE REQUERIMIENTOS Y ACCIONES DE MEJORAMIENTO DEL SERVICIO:** El contratista deberá atender y dar cumplimiento oportuno a las recomendaciones, observaciones, requerimientos y acciones de mejoramiento que formule la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, a través del supervisor del contrato, relacionadas con la calidad, oportunidad, continuidad, higiene, seguridad alimentaria y demás aspectos inherentes a la prestación del servicio. Asimismo, deberá implementar las medidas correctivas que resulten necesarias dentro de los plazos establecidos por la Entidad, garantizando la mejora continua del servicio y el adecuado cumplimiento de las obligaciones contractuales.		
29.	**APOYO INSTITUCIONAL PARA ACTIVIDADES ACADÉMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE BIENESTAR:** La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, en desarrollo de sus funciones misionales, académicas, administrativas, de bienestar y calidad de vida laboral, podrá programar capacitaciones, reuniones, ceremonias, actividades institucionales y demás eventos que requieran la utilización parcial o total de las instalaciones del comedor. Para tal efecto, el contratista deberá prestar el apoyo logístico requerido y facilitar el uso del espacio físico, mobiliario y demás elementos necesarios para el desarrollo de dichas actividades, siempre que la Entidad informe oportunamente la necesidad del servicio y las condiciones para su ejecución. La coordinación de estas actividades se realizará a través del supervisor del contrato, garantizando que su desarrollo no afecte la adecuada prestación del servicio de alimentación ni el cumplimiento de las		

	obligaciones contractuales a cargo del contratista. Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación: Número activo teléfono fijo de oficina Dirección fidedigna para envío de correspondencia. Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. Dirección de correo electrónico activo. Cuenta bancaria activa.		
30.	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El arrendatario deberá certificar por escrito en su oferta que cuenta y/o se compromete según sea el caso con los siguientes aspectos relacionados a la capacidad operativa: 1. El arrendatario debe contar con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación para una capacidad de atención de 500 a 800 aproximadamente, dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio(estancia) para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, de acuerdo al monto de la partida diaria de alimentación establecida en la Resolución 1786 del 03/03/2026, que fija la partida diaria de alimentación en $21.400,00 para Estudiantes y Auxiliares de Policía. 2. Suministrar y mantener disponibles durante la ejecución del contrato de 500 a 800 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor), utensilios que deberán ser de material de melanina color blanca, no toxico, ni corrosivo ni en madera; y mínimo 02 dispensadores de tres tanques, con la capacidad de mantener las bebidas a la temperatura adecuada, que supla la necesidad del personal y con los demás equipos elementos que se requieran para el cumplimento del objeto contractual, debiendo reponer o remplazar aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. **Nota 1:** En caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual. **Nota 2:** ***el arrendatario deberá suministrar una certificación con el inventario de los elementos, equipos y electrodomésticos que empleará para la óptima prestación del servicio.***		
31.	**ENTREGA Y RECIBO DE BIENES INVENTARIADOS:** La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García entregará al contratista, para el desarrollo del objeto contractual, los bienes, equipos, muebles y demás elementos que se encuentren inventariados en las instalaciones del comedor. La entrega se realizará a través del responsable de activos fijos de la Unidad, mediante el formato institucional de traspaso o entrega de bienes establecido para tal fin, el cual deberá ser suscrito por el responsable de activos fijos, el contratista y el supervisor del contrato, dejando constancia del estado, cantidad y características de los elementos entregados. El contratista asumirá la custodia, conservación y correcto uso de los bienes recibidos durante la ejecución contractual, obligándose a restituirlos al finalizar el contrato en las mismas condiciones de funcionamiento y conservación, salvo el desgaste normal derivado de su uso adecuado.		
32.	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** En consideración a la naturaleza de las actividades a desarrollar en ejecución del contrato, el arrendatario deberá garantizar en todo momento la preservación de la integridad, disponibilidad y confidencialidad de la información institucional a la que tenga acceso, directa o indirectamente, con ocasión del desarrollo del objeto contractual. En tal sentido, el arrendatario se obliga a adoptar las medidas necesarias para impedir la duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o uso indebido de dicha información, así como a restringir su acceso únicamente a las personas autorizadas. Así mismo, se obliga a no suministrar ni revelar, por ningún medio, información obtenida durante la ejecución del contrato, ni sobre las instalaciones, procesos o dependencias a las cuales tenga acceso en		

	virtud del mismo. **Parágrafo primero**. Acuerdos de confidencialidad: El arrendatario deberá suscribir con la entidad los acuerdos o formatos de confidencialidad y reserva de la información a que haya lugar, conforme a los lineamientos institucionales. **Parágrafo segundo**. Cumplimiento normativo institucional: en cumplimiento de lo establecido en el artículo primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 04408 del 26 de diciembre de 2024, mediante la cual se expide el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información para la Policía Nacional, el arrendatario deberá diligenciar y suscribir el Formato No. 1DT-FR-0016 – Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información para Contratistas o Terceros.		
33.	**PLAN DE CONTINGENCIA PARA LA CONTINUIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:** El contratista deberá diseñar, implementar y mantener actualizado un Plan de Contingencia para la Continuidad del Servicio de Alimentación, que garantice la atención oportuna de los estudiantes de Patrullero de Policía y Auxiliares de Policía ante situaciones que puedan afectar la operación normal del restaurante. Dicho plan deberá contemplar medidas alternativas inmediatas, eficaces y seguras para asegurar la preparación, conservación, transporte y suministro de los alimentos en caso de interrupción total o parcial de los servicios públicos esenciales, tales como agua potable, energía eléctrica, gas combustible o cualquier otra situación que comprometa la continuidad del servicio. El contratista deberá disponer de los recursos humanos, técnicos, logísticos y operativos necesarios para la activación del plan de contingencia, garantizando en todo momento la calidad, inocuidad, oportunidad y continuidad del servicio, sin afectar la atención de la población beneficiaria ni generar costos adicionales para la Entidad.		
34.	**SISTEMA DE CIRCUITO CERRADO DE TELEVISIÓN (CCTV):** El ARRENDATARIO deberá instalar, poner en funcionamiento, operar y mantener durante toda la vigencia del contrato un Sistema de Circuito Cerrado de Televisión (CCTV), ubicado exclusivamente al interior del área objeto de arrendamiento, con el propósito de fortalecer las condiciones de seguridad, control, supervisión y trazabilidad de las actividades relacionadas con la prestación del servicio de alimentación, la manipulación de alimentos, el ingreso y permanencia de usuarios en el comedor y demás actividades asociadas a la ejecución del contrato. El sistema deberá estar conformado, como mínimo, por cámaras digitales de alta definición (HD) o tecnología superior, ubicadas estratégicamente para cubrir las áreas de preparación, almacenamiento, distribución y atención de usuarios, garantizando el registro continuo de imágenes durante las veinticuatro (24) horas del día. Asimismo, deberá contar con capacidad de almacenamiento y conservación de las grabaciones por un término mínimo de treinta (30) días calendario, así como con mecanismos que aseguren la integridad, disponibilidad, respaldo y recuperación de la información registrada. La totalidad de los costos asociados a la adquisición, instalación, operación, mantenimiento preventivo y correctivo, reposición de equipos, almacenamiento de información y demás requerimientos técnicos necesarios para el adecuado funcionamiento del sistema serán asumidos por el ARRENDATARIO, sin que ello genere erogación alguna a cargo de la Policía Nacional – Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García. El tratamiento, almacenamiento, custodia y administración de las grabaciones deberá realizarse en estricto cumplimiento de la normatividad vigente sobre protección de datos personales, seguridad de la información y demás disposiciones aplicables. Las imágenes y registros obtenidos mediante el sistema CCTV deberán estar disponibles para consulta por parte de la Entidad cuando sean requeridos para actividades de supervisión contractual, investigaciones administrativas, procesos disciplinarios, actuaciones judiciales o necesidades institucionales debidamente justificadas.		
35.	El oferente deberá certificar por escrito en su oferta que se compromete a presentar en un tiempo no mayor a (1) un mes a partir del acta de inicio el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento arrendado, plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, siendo potestativo del contratista mejorar las condiciones mínimas, con el fin de garantizar y mejorar la calidad en la prestación del servicio y bienestar del personal beneficiario del contrato.		

36.	**EL OFERENTE PODRÁ OFRECER ADICIONALMENTE:** Con el propósito de fortalecer las condiciones de bienestar, confort y calidad en la prestación del servicio de restaurante para los estudiantes para patrulleros de policía y auxiliares de policía de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, los oferentes podrán presentar dentro de su propuesta beneficios o valores agregados de carácter voluntario, los cuales no constituyen requisito habilitante ni condición obligatoria para participar en el proceso. Entre los beneficios adicionales que podrán ser ofrecidos, sin limitarse a ellos, se encuentran: • Instalación de televisores para las áreas de atención o consumo de alimentos (mínimo 50 pulgadas). • Instalación de extractores de aire en la cocina. • Instalación y dotación de mantenedores de calor, baños maría, vitrinas exhibidoras o vitrinas calentadoras de alimentos que funcionen a gas. • Mantenimiento preventivo y/o correctivo del cuarto frío. • Dotación de equipos, accesorios, mobiliario o elementos complementarios que mejoren el servicio prestado a los usuarios. • Apoyo a actividades institucionales desarrolladas en fechas especiales de la Policía Nacional y de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, tales como aniversarios institucionales, celebraciones de cumpleaños de estudiantes, día del estudiante, ceremonias de graduación y licenciamiento de auxiliares de policía. • Cualquier otro valor agregado que contribuya al bienestar de los estudiantes y al mejoramiento del servicio. **Nota**: En caso de que el oferente decida presentar beneficios, elementos, equipos, apoyos o valores agregados adicionales, deberá describirlos de manera clara, detallada y verificable dentro de su propuesta, indicando como mínimo las cantidades ofrecidas, dimensiones, capacidad, especificaciones técnicas, características funcionales y demás aspectos que permitan identificar plenamente el beneficio ofrecido. Para el caso de televisores deberá indicar el número de unidades y pulgadas; para equipos y mobiliario deberá señalar capacidad y características técnicas; y para alimentos, refrigerios, obsequios o apoyos en actividades institucionales deberá especificar cantidades, peso, gramaje, presentación y demás condiciones de entrega. La omisión de esta información impedirá a la entidad determinar el alcance real del valor agregado ofrecido.		

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. **EVIDENCIA**: Documento firmado por representante legal.		
2	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el oferente entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social y vinculación a la, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a afiliar al personal a contratar de acuerdo con el nivel de riesgo según lo establecido en decreto 768 de 2022 "Por el cual se actualiza la Tabla de Clasificación de Actividades Económicas para el Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada". **EVIDENCIA**: Planilla de pagos		

3	El oferente anexará reporte de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo según resolución 0312 de 2019 emitida por el ministerio de trabajo y / o constancia de implementación del SG SST emitida por la ARL. **EVIDENCIA**: • Reporte de estándares mínimos descargado de la página de riesgos laborales del ministerio de trabajo. • Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL.		
4	El oferente debe comprometerse a que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; así mismo con la resolución en mención en virtud del capítulo III articulo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: • Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios. • Realizar una evaluación de riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos. A su vez en caso de ser adjudicado el contrato, se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que contrate y que ejecute la actividad relacionada en manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. **EVIDENCIA**: Documento firmado por el representante legal.		
5	El oferente deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así: Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015. "Responsabilidades del empleador. Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Articulo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades del trabajador" Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. **EVIDENCIA**: Documento firmado por el representante legal		

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. **EVIDENCIA**: Documento firmado por representante legal.		
2	Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional.		
3	Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan.		
4	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.		

5	Evidenciar objetivamente, la entrega y el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.		
6	Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.		
ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente deberá dar cumplimiento a los lineamientos ambientales establecidos en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", especialmente a lo dispuesto en el numeral 2.4 y el Capítulo II "Lineamientos Ambientales para el Arrendamiento de Bienes Inmuebles", incorporando y ejecutando las medidas ambientales aplicables al funcionamiento del restaurante, de conformidad con la normatividad ambiental vigente y las directrices institucionales de la Policía Nacional. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE SUSCRITO POR EL OFERENTE.		
2	El oferente deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 del 18 de septiembre del 2015 "Por la cual se expide el Reglamento técnico de etiquetado -RETIQ expedido por Ministerio de Minas y energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia" o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con que los electrodomésticos tengan el etiquetado de eficiencia energética y quesea tipo B como mínimo, entre 55% y el 75%. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
3	El oferente deberá garantizar que los quipos electrónicos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (fichas técnicas de los equipos). Igualmente, deberá cumplir con las obligaciones relacionadas en la Resolución 1512 del 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos, expedida por el ministerio de ambiente, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
4	El oferente se compromete a no realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
5	El oferente se compromete a cumplir lo dispuesto en la Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. v/ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		

6	El oferente deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario. SOPORTE: CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADA.		
7	El oferente deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
8	El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
9	El oferente deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
10	El oferente deberá garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES, envases de sustancias químicas y de derivados de hidrocarburo, entre otros relacionados con el título 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 del 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad Policial. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
11	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normatividad ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que, con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil. Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental componente y dar cumplimiento a la ley 1672 del 19 de julio del 2013 " Por la cual se establecen los lineamientos para la		

	adopción de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, se dictan otras disposiciones". SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
12	El oferente deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma de temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Usos de elementos de protección personal. • Manejo de sustancias químicas. • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). • Normatividad ambiental. • Saneamiento básico • Gestión del riesgo que garantice la buena y el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.		
13	El oferente deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
14	El oferente deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 vez al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
15	El oferente se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
16	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente 16identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
17	El oferente deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
18	El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		

	SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
19	El oferente deberá dar el manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
20	Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
21	El oferente deberá para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique adicione o sustituya. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		
22	El oferente deberá garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA		

ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES PARA PATRULLERO DE POLICÍA Y AUXILIARES DE POLICÍA.

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Titulo 1 – Capitulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con lo desarrollado en el Decreto 1082, Artículo 2.2.1.2.3.1.1. *Riesgos que deben cubrir las garantías* en *la contratación.* El cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas, deben estar garantizadas en los términos de la ley y del presente título.

GARANTÍA

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Cumplimiento del contrato	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y sesenta (6) mese más calendario.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
Garantía única	Riesgo operativo	Calidad del servicio	Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y 4 meses más calendario.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía buscando resarcir el detrimento causado a la entidad, por mala calidad del servicio o insuficiencia del producto entregado.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	Diez por ciento (5%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años mas	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato	200, SMMLV, de acuerdo al decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.17	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato	Ampara y protege a la entidad estatal de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista o subcontratista autorizado o en su defecto, que acredite que el subcontratista cuenta con un seguro propio con el mismo objeto y que la entidad estatal sea el asegurado. lo anterior de acuerdo al artículo 117. cubrimiento de la responsabilidad civil extracontractual del decreto 1510 de 2013 y compilado en el decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.8.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días.	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única.
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar.	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.
Clausula penal pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato.	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García desarrolla el siguiente análisis de riesgos y forma de mitigación de los mismos, para lo cual se diligencia la matriz de riesgos conforme con los parámetros que para el efecto, se ha dispuesto en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (versión 1 o última actualización, la cual se encuentra disponible en el portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co, link normativa) estructurado por la Agencia de Contratación Colombia Compra Eficiente.

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				AFECTA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA					¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD ¿CUÁNDO?
1	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	QUE NO CUMPLAN CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD EXIGIDA	FUNCIONAMIENTO INADECUADO DE LOS EQUIPOS Y POSIBLE INDISPONIBILIDAD.	2	4	6	ALTO	CONTRATISTA	EVITAR EL RIESGO EL CONTRATISTA DEBERÁ GARANTIZAR DESDE LA PRESENTACIÓN DE SU OFERTA QUE LOS REPUESTOS DEBEN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DEBERÁN SER CERTIFICADOS POR EL DISTRIBUIDOR O FABRICANTE DEL PRODUCTO QUE SE REQUIERA.	1	1	2	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	PRESENTACIÓN OFERTA	FINALIZACIÓN DEL CONTRATO	VERIFICACIÓN EN SITIO CUANDO SE REALIZAN LOS MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS .	INFORMES TÉCNICOS PRESENTADOS MENSUALMENTE AL SUPERVISOR DEL CONTRATO.
2	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	FALSEDAD EN LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMAN LA OFERTA	DECLARATORIA DESIERTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	EVITAR EL RIESGO/VERIFICACIÓN ESTRICTA DE LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMA LA OFERTA, POR PARTE DEL COMITÉ EVALUADOR	1	1	2	BAJO	NO	INTEGRANTES DE LOS COMITÉS EVALUADORES (JURÍDICO, ECONÓMICO Y TÉCNICO)	EVALUACIÓN DE LOS COMITÉS	PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES	VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRA LA OFERTA	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
3	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	NO MANTENER LA RESERVA Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN, DIVULGAR Y UTILIZAR EN PROVECHO PROPIO O DE TERCEROS LA INFORMACIÓN PARA FINES DISTINTOS A LOS PREVISTOS EN EL CONTRATO	FUGA O FILTRACIÓN DE LA INFORMACIÓN UTILIZADA POR PARTE DE LOS TÉCNICOS DISPUESTOS POR LA EMPRESA.	3	3	6	ALTO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / EL CONTRATISTA EXTENDERÁ A SUS EMPLEADOS UN ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN	1	2	3	BAJO	NO	CONTRATISTA	A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA	FINALIZACIÓN DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISIÓN	CUANDO OCURRA EL EVENTO
4	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE SE PRESENTE FLUCTUACIÓN EN LA TASA REPRESENTATIVA DEL MERCADO	INCREMENTO O DECREMENTO EN EL VALOR DEL CONTRATO.	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA / EL CONTRATISTA DEBERÁ ANALIZAR EN LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA LOS POSIBLES INCREMENTOS EN LA TASA REPRESENTATIVA DE MERCADO Y EL IMPACTO EN EL VALOR FINAL DEL CONTRATO	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA	PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	TERMINACIÓN CONTRATO	OFERTA ECONÓMICA	UNA VEZ CUANDO OCURRA

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				AFECTA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA					¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD ¿CUÁNDO?
5	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	ACCIDENTALIDAD O MUERTE DEL CONTRATISTA.	QUE SE PRESENTE ACCIDENTALIDAD O MUERTE DEL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACIÓN O DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	CONTRATISTA	EVALUACIÓN DE ALTERNATIVAS TECNICAS ÓPTIMAS, IMPLEMENTACION DE CAPACITACIONES PERIÓDICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO.	1	2	3	BAJO	NO	CONTRATISTA	A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA.	TÉRMINO DEL CONTRATO	A LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS	CUANDO OCURRA EL EVENTO
6	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	SANITARIO	INCUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) DURANTE LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, SANCIONES SANITARIAS Y AFECTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES.	3	5	8	ALTO	CONTRATISTA	IMPLEMENTAR BPM, CAPACITACIÓN PERMANENTE AL PERSONAL, CONTROL DE TEMPERATURAS Y CONSERVACIÓN DE MUESTRAS TESTIGO.	1	2	3	BAJO	SI	CONTRATISTA Y SUPERVISOR	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INSPECCIONES SANITARIAS Y VERIFICACIÓN DOCUMENTAL.	MENSUAL
7	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	DESABASTECIMIENTO DE INSUMOS O MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	INTERRUPCIÓN PARCIAL O TOTAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.	2	4	6	ALTO	CONTRATISTA	MANTENER PROVEEDORES ALTERNOS Y STOCK MÍNIMO DE SEGURIDAD.	1	2	3	BAJO	SI	CONTRATISTA	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	REVISIÓN DE INVENTARIOS Y FACTURAS DE COMPRA.	MENSUAL
8	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	SANITARIO	PRESENCIA DE PLAGAS, ROEDORES O INSECTOS EN ÁREAS DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO.	CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS.	2	5	7	ALTO	CONTRATISTA	PLAN DE CONTROL DE PLAGAS, FUMIGACIONES Y REGISTROS DE MANTENIMIENTO.	1	2	3	BAJO	SI	CONTRATISTA	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	CERTIFICADOS DE CONTROL DE PLAGAS Y VISITAS DEL SUPERVISOR.	TRIMESTRAL
9	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	ACCIDENTES DEL PERSONAL DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS O MANEJO DE EQUIPOS.	LESIONES, INCAPACIDADES Y AFECTACIÓN DEL SERVICIO.	2	4	6	MEDIO	CONTRATISTA	IMPLEMENTACIÓN DEL SG-SST, ENTREGA DE EPP Y CAPACITACIONES.	1	2	3	BAJO	NO	CONTRATISTA	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	VERIFICACIÓN DOCUMENTAL E INFORMES DE SST.	MENSUAL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				AFECTA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA				¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD ¿CUÁNDO?
10	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	SEGURIDAD	INCENDIO O EXPLOSIÓN POR FALLAS EN LAS INSTALACIONES DE GAS O EQUIPOS DE COCINA.	DAÑOS A LA INFRAESTRUCTURA, LESIONES Y SUSPENSIÓN DEL SERVICIO.	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO, EXTINTORES VIGENTES Y PLAN DE EMERGENCIA.	1	2	3	BAJO	SI	CONTRATISTA	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INSPECCIONES DE SEGURIDAD Y REGISTROS DE MANTENIMIENTO.	MENSUAL
11	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTAL	DISPOSICIÓN INADECUADA DE RESIDUOS ORGÁNICOS, RECICLABLES Y ACEITES USADOS.	CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y SANCIONES DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES.	2	4	6	MEDIO	CONTRATISTA	IMPLEMENTAR PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS Y CONTRATAR GESTORES AUTORIZADOS.	1	2	3	BAJO	NO	CONTRATISTA	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	VERIFICACIÓN DE ACTAS DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL.	MENSUAL
12	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	FINANCIERO	INCREMENTO EN LOS PRECIOS DE LOS ALIMENTOS E INSUMOS.	AFECTACIÓN FINANCIERA DEL ARRENDATARIO Y DISMINUCIÓN DE LA RENTABILIDAD.	3	3	6	MEDIO	CONTRATISTA	ANÁLISIS DE COSTOS Y PLANEACIÓN FINANCIERA PREVIA.	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA	PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	REVISIÓN DE COSTOS OPERATIVOS.	CUANDO OCURRA EL EVENTO
13	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	INCUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS DE ATENCIÓN ESTABLECIDOS PARA LOS ESTUDIANTES.	AFECTACIÓN DEL BIENESTAR Y SATISFACCIÓN DE LOS USUARIOS.	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	SEGUIMIENTO POR PARTE DEL SUPERVISOR Y APLICACIÓN DE CORRECTIVOS.	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	ACTAS DE SUPERVISIÓN Y QUEJAS DE USUARIOS.	MENSUAL

1). Cumplir con el objeto contractual.

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

3). Responder en los plazos que la **ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4). Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5). Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la **ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA** o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.

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

7). No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá informar de tal evento a la **ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8). Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto.

9). Cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.

10). Brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle).

11). Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de restaurante.

12). Restituir el bien inmueble a la terminación del plazo, o de sus prórrogas si las hubiere.

13). Restituir los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

14). Destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante.

15). Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante, en la forma en que se describe en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".

16). Cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del **ARRENDATARIO** en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.

17). Mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados.

18). Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.

19). Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.

20). Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante.

21). Responder por los accidentes, lesión y/o fallecimiento de sus empleados durante la prestación de los servicios en el inmueble arrendado.

22). Los elementos, productos y demás utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera, transportada de forma higiénica y adecuada.

23). Cancelar el valor de los consumos que por servicios públicos se generen en el inmueble durante la vigencia del contrato. El supervisor del contrato, en asocio con el **ARRENDATARIO** y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.

24). Enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.

25). Realizar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito de la **ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA**, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro. En este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar indemnización.

26). Pagar el valor del canon de arrendamiento en los términos dispuestos en el presente contrato. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago.

27). Entregar copia del recibo de pago de los servicios públicos que se causen durante la vigencia del contrato al supervisor.

28). No utilizar niños, niñas y adolescentes para la prestación del servicio, salvo las excepciones previstas en la Ley.

29). Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.

30). Prohibir el expendio y consumo de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.

31). Acatar las sugerencias y recomendaciones que realice el supervisor del contrato, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.

32). Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
OBLIIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL	

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

2). Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO.**

3). Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4). Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.

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

6). Permitir el acceso en horas laborales, a los empleados del **ARRENDATARIO,** siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida.

7). Realizar visitas dentro de las instalaciones objeto de arrendamiento, con el fin de verificar el cumplimiento de las Especificaciones técnicas.

AVISO

COMUNICACIÓN VEEDURÍAS

Villavicencio Meta,

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, se permite invitar a las veedurías ciudadanas a conocer el proceso de selección por la modalidad de contratación directa PN ESECU CD 027 2026, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES PARA PATRULLERO DE POLICÍA Y AUXILIARES DE POLICÍA"**.

Contrato de Arrendamiento

El valor total para el presente proceso es de **OCHENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS ($81.997.728,00)** moneda legal colombiana excluido IVA con un canon de arrendamiento mensual de **SEIS MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO CUARENTA Y CUATRO PESOS $ 6.833.144,00**) moneda legal colombiana excluido IVA, impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes

Consulta de estudio previo, invitación y documentos anexos al presente proceso, en la oficina del Grupo de Contratos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cueva García ubicada en la carrera 37 No 47-00. Barrio la Esmeralda- Villavicencio Meta o al siguiente link https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii con el número del proceso.

Criterios de verificación y evaluación, los estipulados en la invitación pública.

Este proceso de contratación está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y demás normatividad.

Teniente Coronel **JOSE JULIAN RIVEROS MUNERA**
Director Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García

Elaboró: Subintendente Jhinderson Beltrán Hernández
Responsable de Estudios Previos
Revisó: Intendente jefe, Deivis Sair Gomez Gomez
Jefe Grupo Contratos ESECU