MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO
CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICÍA WAYUU

Fecha:	Uribia, 24 de agosto de 2026		
Hora de inicio:	08:00 Horas	**Hora de finalización:**	09:00 Horas
Lugar:	Centro de Instrucción de Policía Wayúu		

ACTA- AE- 2026- 002498 **/ CIWAY -GRUAC –2.25**

QUE TRATA DE EL INICIO DEL CONTRATO PN ESANA 47-1-30031-2026 CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 290,00M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICÍA WAYUU, UBICADO EN LA CARRERA 19 No. 13B-155.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a Tratar
   4.1. Descripción del espacio dado en arrendamiento
   4.2. Muebles y enseres propiedad del contratista
   4.3. Medidores instalados
   4.4. Anexo 2 “Especificaciones Técnicas”
5. Compromisos

DESARROLLO.

1. Verificación de los Asistentes

En Uribia, a los veinticuatro (24) días del mes de agosto del año 2026, se reunieron el señor Teniente coronel OSCAR ARMANDO MERCHANCANO DAZA Director Escuela de Policía Antonio Nariño, el señor Mayor WALTER FABIAN PUGLIESE DIAZ Jefe Centro de Instrucción de Policía Wayuu, la señorita Subteniente ROCIO ESPERANZA BRAVO MENDIETA supervisora del contrato PN ESANA 47-1-30031-2026 y la señora TERESA DE JESUS IGUARÁN FERNÁNDEZ Representante Legal de la ASOCIACIÓN JIREH; con el fin de dar inicio al contrato de arrendamiento PN ESANA 47-1-30031-2026.

2. Lectura del Acta Anterior (No Aplica)

3. Verificación de los Compromisos (No Aplica)

4. Temas a Tratar

4.1 Descripción del espacio dado en arrendamiento

Dirección: Carrera 19 No. 13b – 155 Barrio Villa Fausta, Uribia- La Guajira
Metros cuadrados: (290,00 M2).
Descripción del local: Es un espacio físico de Doscientos Noventa Metros Cuadrados (290,00 M2), al interior del Centro de Instrucción de Policía Wayuu.
Valor del canon de arrendamiento: $4.205.000,00.

4.2 Muebles y Enseres Propiedad del Contratista que Ingresan al Espacio dado en Arrendamiento

ITEMS	DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN	CANTIDA	ESTADO DE LOS BIENES
1	Carro pequeño de servicio	01	Bueno
2	Cocina 6 puestos y horno M-108	01	Bueno
3	Cocina de 4 puestos M-305	01	Bueno
4	Congelador M-CIC V39 17, 241, 379	01	Bueno
5	Estantería M-200 en acero inoxidable	10	Bueno
6	Grifería con mezclador	01	Bueno
7	Lavadora de vajillas M-HT 11 ECO	01	Bueno
8	Lavamanos quirúrgico de pared	01	Bueno
9	Lavaplatos con doble poceta M-707	04	Bueno
10	Mesa de trabajo M-700E	01	Bueno
11	Mesa de trabajo M-701	04	Bueno
12	Módulo de bandejas y cubiertos M-788	01	Bueno
13	Modulo caliente autoservicio V.P M-758	01	Bueno
14	Módulo neutro autoservicio V.P.M-748	01	Bueno
15	Modulo refrigerado autoservicio V.P.M-759	01	Bueno
16	Plancha asadora doble M-32	01	Bueno
17	Refrigerador inoxidable M-EIC-V39	01	Bueno
18	Trampa de grasa en acero inoxidable	04	Bueno
19	Conducto de ventilación con 25 salidas	01	Bueno
20	Lámparas parte interna	16	Bueno
21	Extintor	01	Bueno
22	Pie amigos con estantería acero inoxidable	05	Bueno
23	Mesas comedor	18	Bueno
24	Atrapa calor	02	Bueno
25	Canastilla con válvula de cierre	07	Bueno
26	Sillas plásticas blancas	20	Bueno
27	Sillas plásticas color negro	80	Bueno

4.3 Anexo 2 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>CANON DE ARRENDAMIENTO: El valor del presente proceso es de un valor mensual de CUATRO MILLONES DOCIENTOS CINCO MIL PESOS ($4.205.000,00) moneda legal colombiana excluido IVA (valor que no incluye servicios públicos).
<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>RECURSO</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO</th></tr>
<tr><td>ESANA – CIWAY</td><td>ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON AREA DE 290,00M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DEL CENTRO DE</td><td>No aplica</td><td>12 meses</td><td>$4.205.000,00</td><td>$50.460.000,00</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		INSTRUCCIÓN DE POLICIA WAYUU, UBICADO EN LA CARRERA 19 NO. 13B – 155 BARRIO VILLA FAUSTA, URIBIA- LA GUAJIRA				

El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de energía, gas, recolección de basuras, ni agua, los cuales deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020, así:

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

- ✓ La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.
- ✓ La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.
- ✓ En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costos serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."

2	Experiencia del proponente: Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el contratista acreditó experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de restaurante, tal acreditación se avaló con la presentación por parte del contratista, de los documentos que acreditaron la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma es mayor al cincuenta por ciento (50%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas privadas, nacionales para lo cual el contratista presentó certificaciones de contratos.
3	El arrendatario se comprometió a mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013 (presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).
4	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.
5	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.
6	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad. 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". El contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN DEGUA y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL DEGUA.

	NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN DEGUA y SIPOL DEGUA.
7	El arrendatario se comprometió a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.
8	El contratista se comprometió a mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.
9	El arrendatario deberá mantener la despensa, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, manteniendo el orden, control y limpieza del lugar.
10	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades, entregando informe al supervisor del mismo.
11	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso, deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.
12	El arrendatario se comprometió a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad del CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICÍA WAYÚU, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.
13	El arrendatario se comprometió atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Centro de Instrucción de Policía Wayyu por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).
14	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este contrato.
15	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.
16	El arrendatario se comprometió a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.
17	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2002, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados
18	La Escuela de Policía Antonio Nariño y los integrantes del Centro de Instrucción de Policía Wayúu, dentro de sus funciones puede adelantar actividades de bienestar, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.
19	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor de estudiantes, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional (presentar el programa de salud ocupacional, una vez se realice invitación para contratar).
20	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de Uribia.
21	El contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación de la cédula por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso instalaciones.
22	En atención al procedimiento Código 1LF-PR-0004 "Realizar Pago Obligaciones", de fecha 29 de abril de 2026 y teniendo en cuenta los requisitos establecidos para el trámite y pago de la partida de alimentación destinada a los estudiantes de los cursos de formación de Patrullero de Policía y Auxiliares de Policía, El contratista deberá presentar los documentos soporte requeridos para el pago de la partida de alimentación.

Lo anterior, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los procedimientos institucionales, facilitar la validación documental por parte del Grupo de Tesorería y evitar retrasos en los trámites de pago, así:

Evento	Documentos soportes	Responsable entrega documentación
a. Cuando la alimentación es suministrada por un establecimiento de comercio (persona jurídica y/o natural).	• Factura electrónica, nota crédito, nota débito o documento equivalente. Se debe especificar NIT o cédula de ciudadanía, nombre completo y número de cuenta ahorros o corriente. • RUT actualizado • Registro mercantil en la cámara de comercio vigente. • Registro sanitario o Acta de Inspección. • Certificado de manipulación de alimentos • Protección contra incendios **Nota: todos los documentos se requerirán al inicio de la vigencia o cuando se trate de un establecimiento nuevo.** • Formato PLANILLA CONTROL PARA EL PAGO DE ALIMENTACIÓN.	•Talento Humano de la unidad •Comandantes de Estación, Subestación, Puesto de Policía, Seguridad, •Comandante grupo Auxiliares de Policía, •Comandante Grupo de Carabineros, •Comandantes de compañía o quien haga sus veces.
b. Cuando la alimentación es suministrada por una persona natural no comerciante.	• Factura electrónica, nota crédito, nota débito o documento equivalente. Se debe especificar nit o cédula de ciudadanía, nombre completo y número de cuenta ahorros o corriente. • RUT actualizado. • Fotocopia cédula de ciudadanía. • Certificación cuenta bancaria, formato 1AR-FR-0037 PLANILLA CONTROL PARA EL PAGO DE ALIMENTACIÓN.	•Talento Humano de la unidad. •Comandantes de Estación, Subestación, Puesto de Policía, Seguridad, •Comandante grupo Auxiliares de Policía, •Comandante Grupo de Carabineros, •Comandantes de compañía o quien haga sus veces.

NOTA: el documento equivalente es aquel soporte que reemplaza a la factura en operaciones con no obligados a facturar, deberá estar dirigido a nombre de los auxiliares de policía o estudiantes, quienes son los que reciben el servicio prestado por el tercero.

REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL		
ITEM	**CRITERIO SGA**	**SOPORTE REQUERIDO**
	ETAPA CONTRACTUAL	
1	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios El contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible”), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable,	Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el

	(declaración del fabricante con especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las Autoridades Ambientales Competentes. El contratista deberá garantizar que los residuos sólidos no peligrosos generados durante el desarrollo de las diferentes actividades y eventos objeto del contrato; se realicen las acciones de segregación, manejo adecuado, transporte, almacenamiento temporal y disposición adecuada dentro de las respectivas instalaciones donde éstas se desarrollan. Asi como deberá promover y facilitar los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24 y se acogerá a las dinámicas de recolección interna de las respectivas instalaciones (dentro de sus propias instalaciones, en las que se designen por las partes y en las instalaciones del contratante).	supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. Presentar informe de cumplimiento al requisito firmado por el representante legal o persona natural.GS-2025-000333-ESANA 1545204781
2	El contratista se comprometió a no realizar vertimientos 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.	El futuro contratista anexó comunicación oficial firmada por el representante legal donde se comprometió a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1076 de 2015 "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"
3	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 de 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 contratista se comprometerá a eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. De igual manera el contratista deberá garantizar la disponibilidad de áreas para la implementación de la separación en la fuente de los residuos sólidos generados durante la operación del comedor.	El contratista anexó comunicación oficial firmada por el representante legal donde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2184 del 2019 “uso racional de bolsas plásticas”
4	El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos como neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas.	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa a dar cumplimiento a este requisito.
5	El contratista se compromete a garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa a dar cumplimiento a este requisito.
6	El contratista se compromete a efectuar fumigaciones mensuales y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometió a dar cumplimiento a este requisito.

	enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	
7	El contratista se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".	El contratista anexó comunicación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa a dar cumplimiento a este requisito.
8	En cumplimiento del Decreto 1076 de 2015, el contratista deberá manifestar que las aguas residuales domésticas generadas por las actividades de lavado, preparación de alimentos y limpieza son descargadas al sistema de alcantarillado autorizado.	El contratista anexó certificación firmada por el representante legal indicando el manejo de vertimientos domésticos.
9	Consulta de antecedentes ambientales: Verificación de posibles sanciones ambientales actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext	El contratista anexo evidencia de consulta en RUIA o certificado donde conste que no tiene sanciones ambientales vigentes.
ETAPA CONTRACTUAL		
1	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios El contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible”), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las Autoridades Ambientales Competentes. El contratista deberá garantizar que los residuos sólidos no peligrosos generados durante el desarrollo de las diferentes actividades y eventos objeto del contrato; se realicen las acciones de segregación, manejo adecuado, transporte, almacenamiento temporal y disposición adecuada dentro de las respectivas instalaciones donde éstas se desarrollan. Asi como deberá promover y facilitar los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24 y se acogerá a las dinámicas de recolección interna de las respectivas instalaciones (dentro de sus propias instalaciones, en las que se designen por las partes y en las instalaciones del contratante).	Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. Presentar informe de cumplimiento al requisito firmado por el representante legal o persona natural.
2	El contratista debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo el área utilizada por los usuarios del servicio, con el fin de mantener en óptimas condiciones, verificando el aseo cuantas veces sea necesario durante día y dar disposición de los residuos como lo exige las condiciones sanitarias y de higiene vigentes, aplicables en materia ambiental.	Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. Presentar informe de cumplimiento al requisito firmado por el representante legal o persona natural – Mensual.

3	El contratista no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. Presentar informe de cumplimiento al requisito firmado por el representante legal o persona natural – Mensual.
4	Uso eficiente del recurso hídrico: En cumplimiento de la Ley 373 de 1997 y de los programas institucionales de ahorro y uso eficiente del agua, el contratista deberá implementar prácticas orientadas a controlar y reducir el consumo de agua durante las actividades del comedor.	Este requisito deberá cumplirse durante la ejecución contractual. El supervisor mantendrá evidencias mediante registros de seguimiento o inspección.
5	Manejo adecuado de sustancias de limpieza: El contratista deberá garantizar el correcto almacenamiento y utilización de detergentes, desinfectantes y demás sustancias químicas empleadas para la limpieza y desinfección de las instalaciones.	Comunicación firmada por el representante legal y disponibilidad de fichas de seguridad cuando aplique.
6	El contratista se comprometió a disponer de (02) puntos ecológicos de 3 canecas 120 litros con tapa ubicadas en un lugar asequible por los usuarios con bolsas del color correspondiente según el residuo a recolectar. CARACTERÍSTICAS 1. Estructura metálica de tres puestos, tubo cuadrado CR de 1 pulgadas Calibre 20. Platina de 1/8 ya lamina CR x Calibre 24 2. Base de la estructura graduable ajustable 3. Tablero en vinilo 3M color vivo marcado con el tipo de residuo a depositar. 4. Tres canecas de 120 litros en plástico polietileno, en color verde, negro, blanco o rojo, marcadas con tipo de residuo a depositar MEDIDAS PUNTO ECOLÓGICO · ALTO 130 CMS · ANCHO 180 CMS . LARGO 60 CMS  Imagen referencia	Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. Presentar informe de cumplimiento al requisito firmado por el representante legal o persona natural – Mensual.
ETAPA POST CONTRACTUAL		
1	Requerimientos para supervisión y cierre ambiental del contrato: El supervisor deberá verificar el cumplimiento de los requisitos ambientales establecidos en los estudios previos y durante la ejecución contractual, conforme a los lineamientos del Sistema de Gestión Ambiental Institucional.	Informe final de supervisión ambiental

2	Entrega ambiental del inmueble: El contratista deberá entregar las instalaciones en adecuadas condiciones de orden, limpieza y saneamiento básico, libres de residuos y elementos generados durante el desarrollo del contrato.	Acta de entrega final con registro fotográfico.
3	Verificación de cumplimiento ambiental: Se deberá evidenciar la aplicación de buenas prácticas ambientales relacionadas con uso eficiente de recursos, gestión de residuos, condiciones sanitarias y cumplimiento de los criterios ambientales establecidos	Informe de actividades y cumplimiento ambiental suscrito por el contratista.
4	Cierre ambiental contractual: El contratista deberá presentar informe final donde relacione las acciones desarrolladas para el cumplimiento de los criterios ambientales exigidos durante la ejecución contractual.	Informe final de cumplimiento ambiental avalado por la supervisión.

REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas, subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, Capítulo 6 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”, Resolución 01956 del 2018 “Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo” y Resolución 0312 de 2019 “Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo”, así:

Artículo 7. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas precontractual, contractuales y post- contractuales, de la contratación en la Policía Nacional.

Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes, así:

ETAPA PRECONTRACTUAL		
ÍTEM	CRITERIO SGSST	SOPORTE
1	Anexar el certificado de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva Resolución de licencia profesional y curso vigente en SST (20 o 50 horas), presente documento debe llevar el porcentaje de cumplimiento de la última vigencia no superior a un año de la evaluación de los estándares mínimos requeridos en Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa.	Certificado del curso de las horas.
	En cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 “Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, considerando lo siguiente: 1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III. 2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III. 3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV o V.	Conceptos de exámenes pre-ocupacional, si son tareas de alto riesgos presentar licencia vigente.
2	El Representante legal deberá entregar el “FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO” impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los criterios descritos.	
3	Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	

4	Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	
5	Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.	Planilla de entrega de elementos.
6	Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.	
7	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	
8	Practicarse y practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.	
9	Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.	
10	Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.	

ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

1	MENU Y GRAMAJE: El contratista anexó en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.
2	CAMBIO DE MINUTAS: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos del Centro de Instrucción de Policía Wayuu.
3	COMIDA ESPECIAL: El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se comprometió a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada en la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, por el Ministerio de Defensa Nacional así:
4	REFRIGERIO: conforme lo establece la resolución No. 001786 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 contratista).

ESTUDIANTES A PATRULLERO Y AUXILIARES DE POLICIA		
DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
$7.133,33	$7.133,33	$7.133,33
TOTAL: $21.400,00		

5

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:

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**	Permanente del 10 %
1	Jefe de cocina	Manipulador de alimentos	Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima dos (02) años.	Permanente del 100%
1	Administrador	Bachiller académico	Experiencia específica en administración de establecimientos mínima de (02) años.	Permanente del 100%
4	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

Para acreditar la formación académica y experiencia se anexó la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

- Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Contrato de trabajo

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.

NOTA: 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 POLICÍA 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”.

NOTA: El contratista garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio

6

El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 04:30 am hasta las 20:00 pm, con el fin de atender al personal de estudiantes y auxiliares de policía en su proceso de formación; Así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado, que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00, 20:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas).

	Igualmente, en los días atípicos tales como los servicios de apoyo, instrucción de operaciones rurales-urbanas y demás, se deberá coordinar con el supervisor del contrato la entrega de la alimentación en vehículos de su empresa en el horario para la atención del personal fuera de las instalaciones del Centro de Instrucción de Policía Wayúu. El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. Por fuerza mayor o caso fortuito.
7	El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se comprometió que cuando el personal de estudiantes y auxiliares de policía se encuentre en prácticas de orden abierto, garantizará el transporte de la alimentación hasta el lugar donde se encuentran los mismos, en condiciones sanitarias y de higiene aptas (vehículo que cumpla con los requisitos establecidos por la ley para el transporte de alimentos).
8	El contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se comprometió a suministrar el menaje (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros, NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.
9	En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural se comprometió a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavado de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.
10	**DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.
11	El futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.
12	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
13	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes.
14	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo ESANA.
15	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos.

	d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; las respectivas vacunas para el personal que trabaja en manipulación de alimentos.

5. COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Cumplimiento
Cumplir con las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN ESANA Nº 47-1-30031-2026.	Teresa De Jesús Iguarán Fernández	Permanente
Entregar al supervisor los documentos técnicos y comprobantes de pago especificados en el contrato; según la periodicidad establecida.	Teresa De Jesús Iguarán Fernández	Permanente
El arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación a la lista de precios de los productos que se van a vender en el espacio dado en arrendamiento; durante a vigencia del contrato.	Teresa De Jesús Iguarán Fernández	Permanente
El supervisor se compromete a realizar seguimiento a la lista de precios de los productos que se van a vender en el espacio dado en arrendamiento; durante la vigencia del contrato.	Subteniente Rocio Esperanza Bravo Mendieta	Permanente
Hacer seguimiento a las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN ESANA Nº 47-1-30031-2026.	Subteniente Rocio Esperanza Bravo Mendieta	Permanente
Publicar en el SECOP II los documentos soportes de la ejecución del contrato, según la normatividad contractual vigente.	Subteniente Rocio Esperanza Bravo Mendieta	Permanente

Yo, Subteniente ROCIO ESPERANZA BRAVO MENDIETA como supervisor del contrato PN ESANA Nº 47-1-30031-2026; dejo constancia de que el contratista cumple con toda la documentación técnica exigida para dar inicio al contrato PN ESANA Nº 47-1-30031-2026.

TERESA DE JESUS IGUARÁN FERNÁNDEZ
Representante Legal ASOCIACIÓN JIREH

Subteniente **ROCIO ESPERANZA BRAVO MENDIETA**
Jefe Grupo Apoyo Académico

Mayor **WALTER FABIAN PUGLIESE DIAZ**
Jefe Centro de Instrucción de Policía Wayuu

Teniente coronel **OSCAR ARMANDO MERCHAN CANO DAZA**
Director Escuela de Policía Antonio Nariño

Anexo: No

Elaboró: ST. Rocio Esperanza Bravo Mendieta
Revisó: MY. Walter Fabian Pugliese Diaz
Fecha de elaboración: 24/08/2026
Ubicación: documentos/comedor 2026

Carrera 19 No. 13B – 155 B/ Villa Fausta
Teléfono(s) 3125907649
Ciway.coaca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA