Página: 1 de 1 Código: 2BS-FR- 0046	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 25-01-2021 Versión: 1	FORMATO REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	

DEPARTAMENTO DE POLICIA SUCRE

Fecha:

Lugar: OFICINA GRUPO DE CONTRATOS.

No. Consecutiva revisión: _____ **Nro. SISCO:** _____ **Nro. PROYECTO**: _____

OBJETO: "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LA INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL."	**VALOR:** **$ 31.236.000,00**

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: Arrendamiento, etc. (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO: mayor. WILMAR DUSSAN RAMOS, Administrador Centro Vacacional Tolú

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO: mayor. WILMAR DUSSAN RAMOS, Administrador Centro Vacacional Tolú, presenta Estudios Previos para verificación del Grupo de Contratos.

Se adelantará el siguiente proceso según características técnicas y valores establecidos en los estudios previos, toda vez, que se recomendó verificar los valores en cuanto se ajusten a los precios del mercado y de igual forma verificar las condiciones técnicas adicionales que se exigirán en el presente proceso contractual en marcados en las normas y leyes que lo rigen.

FUNCIONARIO QUE PARTICIPA EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
ESTRUCTURADOR ESTUDIOS PREVIOS	PT	FREDIS MANUEL SEVILLA PARRA	
ASESOR JURÍDICO DESUC	ST	MARIA EMMA MONTIEL ARRIETA	
ADMINISTRADOR CENTRO VACACIONAL TOLÚ	MY	WILMAR DUSSAN RAMOS	
JEFE GRUPO DE CONTRATOS DESUC	IJ	LAZARO DE JESUS MUÑOZ HIGUITA	
JEFE AREA ADMINISTRATIVA DESUC	MY	GUZMAN MURILLO RICHARD	

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

DEPARTAMENTO DE POLICIA SUCRE

Santiago de Tolú, 04 NOV 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LA INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificios	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO	Para efectos legales y presupuestales, el valor del canon de arrendamiento asciende a la suma de: DOS MILLONES SEISCIENTOS TRES MIL PESOS ($2.603.000,00) MONEDA CORRIENTE, incluyendo el IVA del 19%.
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	No Aplica
1.4 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento, etc. (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Toda persona natural y/o jurídica legalmente constituida que en su objeto social realice la compraventa, preparación, fabricación, distribución de alimentos para la prestación de servicios de cafetería, y cuyo perfil se ajuste a la necesidad que requiere contratar.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Dirección de Bienestar Social y Familia - Departamento de Policía Sucre, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 60 de la ley 352 de 1997 "por la cual se crea la Dirección de Bienestar Social y Familia", encargada de desarrollar los programas de educación, recreación y deporte para el personal de la Policía Nacional afiliado y sus beneficiarios. y de acuerdo al instructivo 015 del 04 de octubre de 2017

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

"PARÁMETROS DEL PROGRAMA RECREO DEPORTIVO Y CULTURAL A NIVEL NACIONAL", Plan Estratégico Institucional 2019 – 2022, **DHO3 - Incrementar el índice de satisfacción de los usuarios con los programas y servicios de bienestar social**; tiene la necesidad de dar en ARRENDAMIENTO UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA y MINIMARKET, UBICADO EN EL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL"; con el objeto de prestar un servicio con calidad a los usuarios internos y externos que hacen uso de los servicios de este punto de servicio, que cumplan con las normas ambientales, de seguridad, salud en el trabajo, administrativas, alimentarias y nutricionales requeridas. Igualmente, esta unidad no cuenta con los recursos logísticos suficientes para satisfacer las necesidades del servicio, por lo que el arrendatario deberá suministrar el personal e implementar la logística necesaria para prestar un excelente servicio a la comunidad policial y sus familias.

Para el presente estudio, se reunieron el señor Comandante de Departamento de Policía Sucre, el Administrador del Centro Vacacional Tolú, e integrantes de su equipo de trabajo, con el fin de realizar el análisis de los portafolios de servicios recibidos, según las pautas dadas por ésta Dirección, se llevó a cabo una convocatoria abierta, difundida a través de correo electrónico, redes sociales y emisora de la Policía Sincelejo 95.7 FM dando a conocer la disponibilidad para participar del proceso de contratación para el punto de servicio de cafetería, restaurante, así mismo se envió comunicación oficial a GLOBAL SERVICE S.A.S - GS-2026-119599-DESUC, BRID SOLUCIONES S.A.S. - GS-2026-119609-DESUC, AUDAX KAPITAL INVERSIONES S.A.S - GS-2026-119625-DESUC y SERVICIOS Y SUMINISTROS SC SAS. - GS-2026-119627-DESUC, posibles oferentes que mostraron interés en presentar oferta; la selección del futuro arrendatario se adelantó debidamente justificado y sustentado por los documentos adjuntos al presente estudio previo y en cumplimiento a lo estipulado en la normatividad vigente y el INSTRUCTIVO No. 024 DIPON-DIRAF del 14-septiembre-2020, "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", de las xx invitaciones a presentar portafolio se recibieron xx propuestas la cuales fueron analizadas minuciosamente y se tomó la decisión de escoger la propuesta que más ofreciera servicios para nuestros usuarios quedando así la propuesta de la empresa GLOBAL SERVICE S.A.S, NIT. 901154113-3, representada legalmente por el señor YEISON PEREZ RODRIGUEZ.

La Policía Nacional – Dirección de Bienestar Social y Familia en su planta de personal no cuenta con el recurso humano, ni posee los medios logísticos suficientes para satisfacer esta necesidad en los diferentes Centros Vacacionales y Recreativos a nivel nacional; por lo cual se gestiona la contratación de un tercero para la prestación del servicio.

La Dirección de Bienestar Social y Familia – Departamento de Policía Sucre procede adelantar esta contratación directa en atención a la necesidad de prestar el servicio de alimentos y bebidas en los Centros Vacacionales y Recreativos con el propósito de satisfacer los requerimientos de nuestros afiliados, beneficiarios e invitados ofreciendo esta clase servicios.

En el presente proceso, se indica que esta contratación **NO está cobijada** por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigentes para el Estado Colombiano en los términos del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación Emitido por la entidad COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, en su literal D: Todos los contratos realizados mediante la modalidad de contratación directa y de mínima cuantía estipuladas en la Ley 1150 de 2007 no les aplican las obligaciones de los acuerdos internacionales, y por lo tanto no se requiere establecer si están o no cobijados por dichos acuerdos.

El plazo de ejecución del contrato será de (12) meses contados a partir de fecha en que se firme el acta de inicio, una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento del contrato y aprobación de la garantía única.

1. Perfeccionamiento del contrato.
2. Aprobación de la garantía única.
3. El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".

Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario. El área que será entregado en arrendamiento se encuentra adecuado para poder suplir la necesidad existente, el cual se encuentra condicionado para que sea utilizado en la ejecución del objeto contractual del presente proceso, es procedente tramitar el procedimiento para darlo en arrendamiento.

Por lo anterior se requiere con urgencia adelantar el proceso de contratación para el arriendo del área destinada a restaurante y cafetería.

De igual forma se establece que esta contratación no está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del artículo 2.2.1.1.2.1.2 numeral 8 del decreto 1082 del 2015.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y/O UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
CENTRO VACACIONAL TOLÚ	PN DESUC CD 003 2023 Del 22/02/2023	ARRENDAMIENTO DE INSTALACIONES PROPIAS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA y MINIMARKET, UBICADO EN EL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	Se suple la necesidad de del punto de servicio.	Ninguna
CENTRO VACACIONAL TOLÚ	PN DESUC CD 023 2024 del 19/06/2024	ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LA INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	Se suple la necesidad de del punto de servicio.	Ninguna
CENTRO VACACIONAL TOLÚ	PN DESUC CD 026 2025 Del 07/08/2025	ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	Se suple la necesidad de del punto de servicio.	Ninguna

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

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

Causales de esta Modalidad:

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

Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas:

1) Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y

2) Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas Mínimas del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo No. 1 del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (En caso que aplique)

No aplica

4.1.3 EXPERIENCIA (En caso que aplique)

No Aplica

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique)

Los factores de verificación técnicas están descritos en el Anexo No 1 del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA (En caso de que aplique)

Anexo No 1 FACTORES DE VERIFICACIÓN TÉCNICA

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (En caso de que aplique)

Anexo No 1 FACTORES DE VERIFICACIÓN TÉCNICA

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

No Aplica

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (dependiendo de la modalidad de selección)

Anexo 4. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Anexo 4. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No Aplica

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

No Aplica

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

En las instalaciones del Centro Vacacional Tolú del Departamento de Policía Sucre ubicado en la carrera 1 numero 1ª-1 vereda la perdiz del municipio de Santiago de Tolú, local de restaurante, cafetería, Minimarket y quiosco de playa, así:

No	CIUDAD	SERVICIO	CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO
1	Santiago de Tolú	Restaurante y Cafetería	Centro Vacacional Tolú
2	Santiago de Tolú	Minimarket	Centro Vacacional Tolú
3	Santiago de Tolú	Quiosco de Playa	Centro Vacacional Tolú

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La ejecución del contrato objeto del presente estudio, se realizará en coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo a las condiciones técnicas del Anexo No 1

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de acuerdo al cumplimiento de los siguientes requisitos, hasta un año después de la fecha de inicio

1. Perfeccionamiento del contrato.

2. Aprobación de la garantía única.

3. Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

5.4. FORMA DE PAGO

El ARRENDATARIO se obliga a pagar a favor del **ARRENDADOR**, el canon mensual establecido mediante avaluó en forma **ANTICIPADA** dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta de ahorros No. 65000089-6 del Banco de Popular a nombre del DE FONDOS ESPECIALES DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SUCRE quien posteriormente hará llegar copia del recibo de consignación a la tesorería de la Departamento de Policía Sucre, al supervisor del contrato y a Central de Cuentas del DESUC.

El **ARRENDADOR** debe asumir el costo del servicio de energía eléctrica teniendo en cuenta los KWH de energía consumidos, para lo cual el medidor de energía será verificado mensualmente por el supervisor del contrato; este servicio público deberá ser cancelado junto con el canon de arrendamiento mensualmente, según criterios establecidos por la tesorería de la unidad ordenadora del gasto, a partir de la aprobación de la Garantía Única.

No	CIUDAD	CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO	CENTRO DE COSTO
1	Santiago De Tolú	Centro Vacacional Tolú	7L10000171

NOTA: El supervisor tiene la obligación de verificar el estado de pago del canon de arrendamiento y servicios públicos solicitando a la oficina de tesorería los ingresos correspondientes.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato será el Administrador del Centro Vacacional Tolú del departamento de Policía Sucre; quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato e informará a la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional y Departamento de Policía Sucre cualquier anomalía que se presente con la ejecución del mismo de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 y artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

Para el presente contrato, el supervisor deberá: **Suscribir con el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios.**

Enviar informe de supervisión MENSUAL indicando las novedades presentadas en el cumplimiento del objeto contractual, de igual manera deberán cargarse los soportes a la herramienta SECOP II dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la expedición del documento, con el usuario SECOPII del supervisor. Así mismo, debe anexar los documentos soporte del seguimiento al anexo técnico, ambiental, nutricional, manipulación de alimentos y las del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST); en los períodos establecidos en las especificaciones técnicas.

NOTA: El supervisor tiene la obligación de verificar el estado de pago del canon de arrendamiento y servicios públicos solicitando a la oficina de tesorería los ingresos correspondientes y verificar con el aplicativo de facturación electrónica propia de la Dirección de Bienestar Social y Familia.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se realizará en forma parcial teniendo en cuenta los aspectos técnicos.

El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de **Contratación Directa – Arrendamiento**, de acuerdo con lo establecido con la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y la Resolución 03049 de 30049 del 30072014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional".

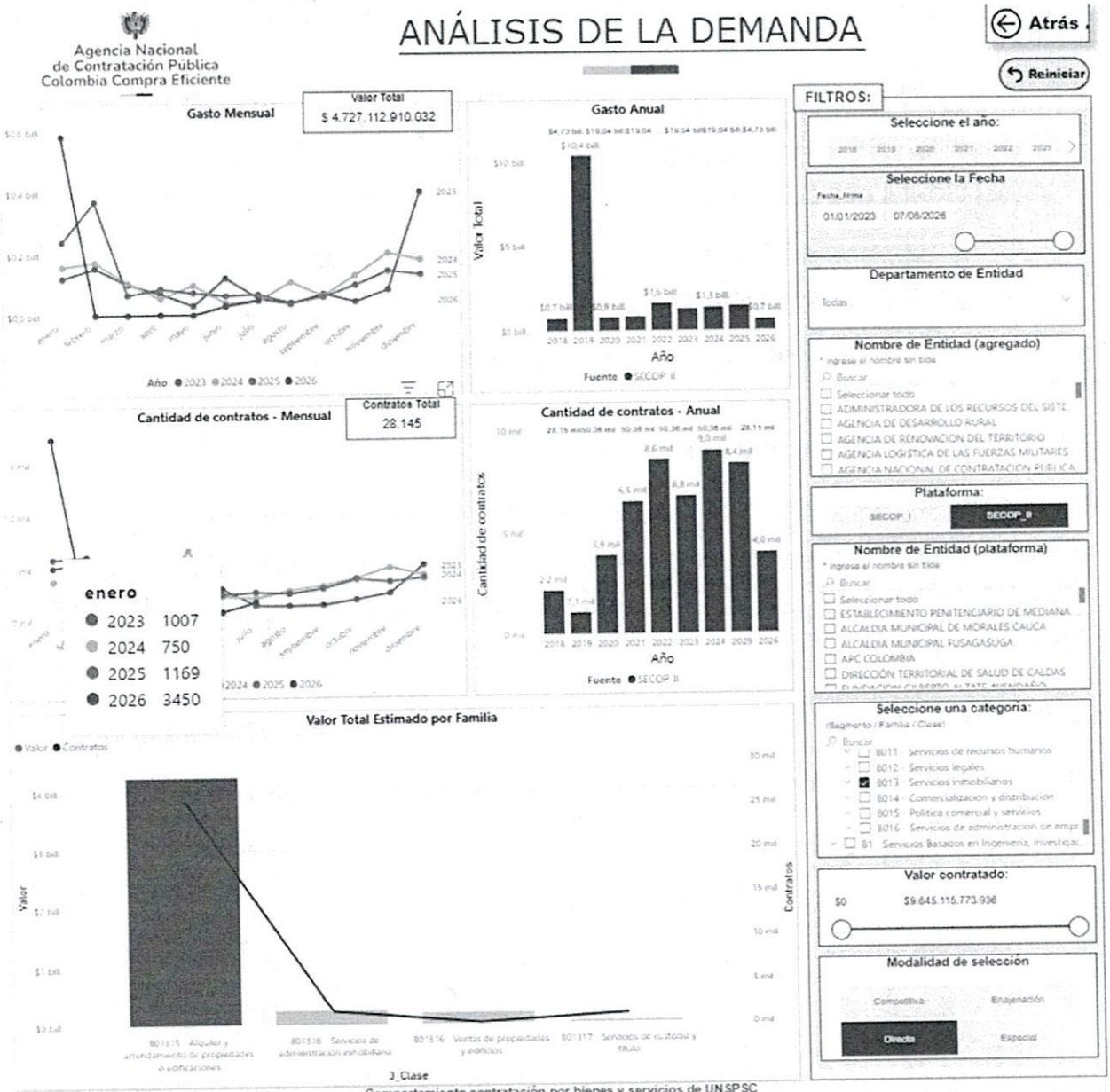
7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

Los factores de estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías están descritos el presente estudio previo. En el Anexo N°03.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

II. ESTUDIO DEL SECTOR

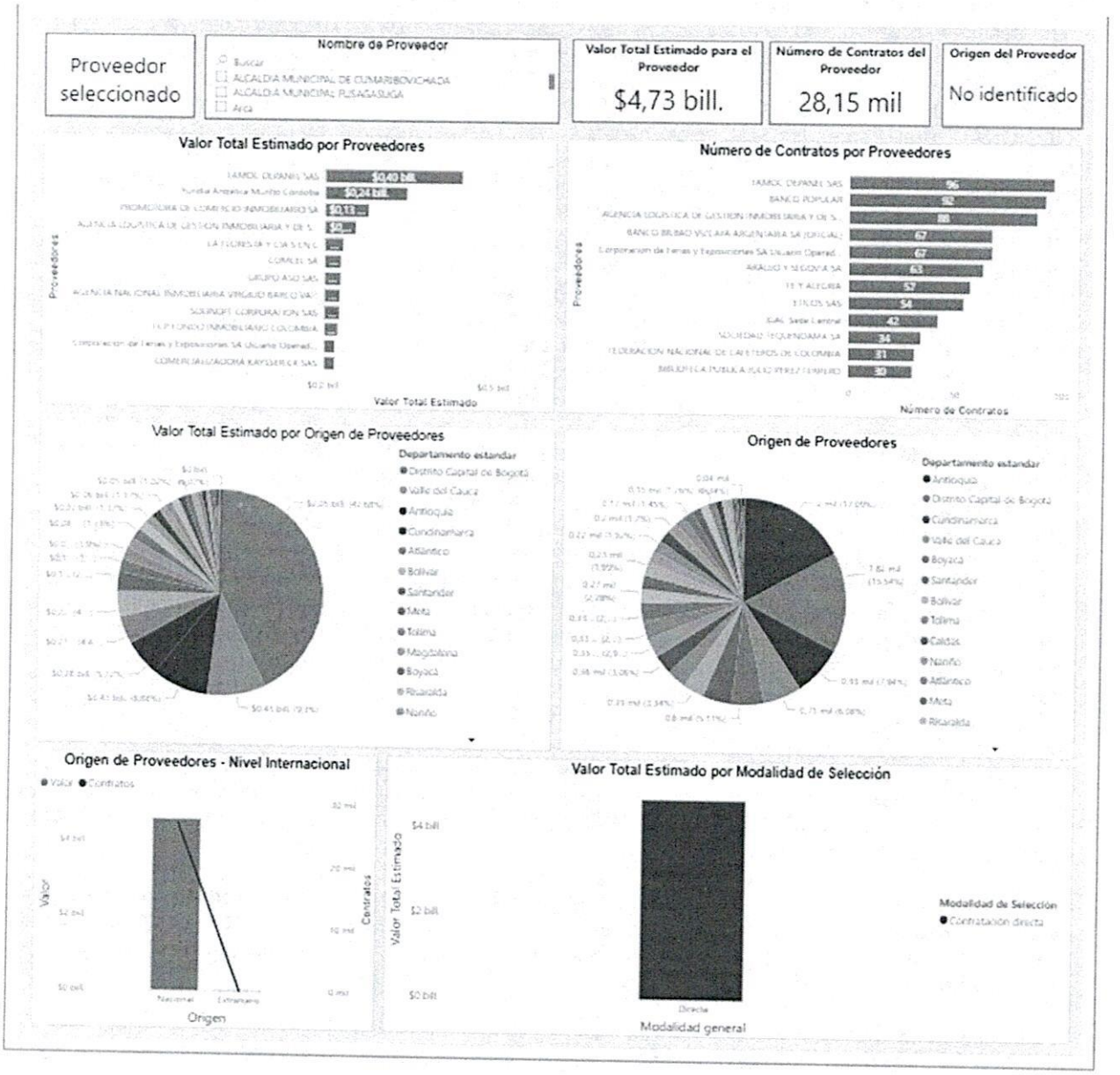
ANÁLISIS DE LA DEMANDA



Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025			
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos
8013 - Servicios inmobiliarios	6788	$1.278.386.126.564	27,04%	8999	$1.349.647.114.912	28,55%	8373	$1.432.178.043.162	30,30%	3985 $6
Total	6788	$1.278.386.126.564	27,04%	8999	$1.349.647.114.912	28,55%	8373	$1.432.178.043.162	30,30%	3985 $6

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	



De acuerdo a la información obtenida en las gráficas anteriores, se puede observar que, con el código UNSPSC 80131500, durante las vigencias 2023 a la fecha, se han suscrito un total de 934 contratos por valor de $109,05 mil millones de pesos y 574 proveedores.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

La Dirección de Bienestar Social y Familia - Departamento de Policía Sucre, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 60 de la ley 352 de 1997 "por la cual se crea la Dirección de Bienestar Social y Familia", encargada de desarrollar los programas de educación, recreación y deporte para el personal de la Policía Nacional afiliado y sus beneficiarios. y de acuerdo al instructivo 015 del 04 de octubre de 2017 "PARÁMETROS DEL PROGRAMA RECREO DEPORTIVO Y CULTURAL A NIVEL NACIONAL", Plan Estratégico Institucional 2019 – 2022, DHO3 - Incrementar el índice de satisfacción de los usuarios con los programas y servicios de bienestar social; tiene la necesidad de dar en ARRENDAMIENTO UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA y MINIMARKET, UBICADO EN EL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL"; con el objeto de prestar un servicio con calidad a los usuarios internos y externos que hacen uso de los servicios de este punto de servicio, que cumplan con las normas ambientales, de seguridad, salud en el trabajo, administrativas, alimentarias y nutricionales requeridas. Igualmente, esta unidad no cuenta con los recursos logísticos suficientes para satisfacer las necesidades del servicio, por lo que el arrendatario deberá suministrar el personal e implementar la logística necesaria para prestar un excelente servicio a la comunidad policial y sus familias.

Para el presente estudio, se reunieron el señor Comandante de Departamento de Policía Sucre, el Administrador del Centro Vacacional Tolú, e integrantes de su equipo de trabajo, con el fin de realizar el análisis de los portafolios de servicios recibidos, según las pautas dadas por ésta Dirección, se llevó a cabo una convocatoria abierta, difundida a través de correo electrónico, redes sociales y emisora de la Policía Sincelejo 95.7 FM dando a conocer la disponibilidad para participar del proceso de contratación para el punto de servicio de cafetería, restaurante, así mismo se envió Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2026-127638-DESUC posibles oferentes que mostraron interés en presentar oferta; la selección del futuro arrendatario se adelantó debidamente justificado y sustentado por los documentos adjuntos al presente estudio previo y en cumplimiento a lo estipulado en la normatividad vigente y el INSTRUCTIVO No. 024 DIPON-DIRAF del 14-septiembre-2020, "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", de las xx invitaciones a presentar portafolio se recibieron xx propuestas la cuales fueron analizadas minuciosamente y se tomó la decisión de escoger la propuesta que más ofreciera servicios para nuestros usuarios quedando así la propuesta de la empresa GLOBAL SERVICE S.A.S, NIT. 901154113-3, representada legalmente por el señor YEISON PEREZ RODRIGUEZ.

La Policía Nacional – Dirección de Bienestar Social y Familia en su planta de personal no cuenta con el recurso humano, ni posee los medios logísticos suficientes para satisfacer esta necesidad en los diferentes Centros Vacacionales y Recreativos a nivel nacional; por lo cual se gestiona la contratación de un tercero para la prestación del servicio.

La Dirección de Bienestar Social y Familia – Departamento de Policía Sucre procede adelantar esta contratación directa en atención a la necesidad de prestar el servicio de alimentos y bebidas en los Centros Vacacionales y Recreativos con el propósito de satisfacer los requerimientos de nuestros afiliados, beneficiarios e invitados ofreciendo esta clase servicios.

En el presente proceso, se indica que esta contratación NO está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigentes para el Estado Colombiano en los términos del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación Emitido por la entidad COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, en su literal D: Todos los contratos realizados mediante la modalidad de contratación directa y de mínima cuantía estipuladas en la Ley 1150 de 2007 no les aplican las obligaciones de los acuerdos internacionales, y por lo tanto no se requiere establecer si están o no cobijados por dichos acuerdos.

El plazo de ejecución del contrato será de (12) meses contados a partir de fecha en que se firme el acta de inicio, una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento del contrato y aprobación de la garantía única.

1. Perfeccionamiento del contrato.

2. Aprobación de la garantía única.

3. El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato ANEXO 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".

Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario. El área que será entregado en arrendamiento se encuentra adecuado para poder suplir la necesidad existente, el cual se encuentra condicionado para que sea utilizado en la ejecución del objeto contractual del presente proceso, es procedente tramitar el procedimiento para darlo en arrendamiento.
Por lo anterior se requiere con urgencia adelantar el proceso de contratación para el arriendo del área destinada a restaurante y cafetería.

De igual forma se establece que esta contratación no está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del artículo 2.2.1.1.2.1.2 numeral 8 del decreto 1082 del 2015.

1. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

En el año 2020 el sector gastronómico de Colombia sufrió una de sus peores crisis a causa de la llegada de la pandemia del COVID 19, el cierre de establecimientos y las medidas restrictivas decretadas por el gobierno nacional, ocasionaron un déficit en este importante sector, todo esto afectó considerablemente la rentabilidad de los negocios. Sin embargo, según Henrique Gómez, presidente de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres) (2022), afirma que hay una evidente recuperación en las ventas, pero aún existen desafíos. "Comparado con el 2019 hemos alcanzado una recuperación en ventas prácticamente del 100%".

Con la apertura del comercio nacional e Internacional Colombia vive el renacimiento de la industria gastronómica que, si bien hace pocos meses registraba indicadores negativos, hoy da muestras de esperanza con una serie de reconocimientos a nivel exterior y una creciente ola de negocios que, gracias a la tecnología, la resiliencia y la creatividad, promete posicionar a la gastronomía como uno de los motores clave de la economía nacional.

Según cifras del DANE (2022) indican que el PIB de las actividades de alojamiento y servicio de comida pasaron de contraerse 10,2 % en el cuarto trimestre de 2020 a crecer 52,4 % en el mismo lapso de 2021, lo que demuestra la reactivación permanente de este sector.

No obstante, uno de las variables que actualmente viene afectado la recuperación del sector gastronómico es que, los restaurantes no cuentan con espacio suficiente para incrementar los precios, cerca de 18% fue el valor porcentual que pudieron incrementar, mientras que los alimentos aumentaron un 27%. De esta forma, para no perder clientes, los dueños de restaurantes deben asumir el 9% del alza y sobrevivir con las utilidades restantes.

En 2023, Colombia ha enfrentado varios problemas económicos como lo son la fluctuación del dólar y la inflación, además, el incremento del 16% del salario mínimo ha hecho que los valores de productos y servicios sigan aumentando.
Esto, pese a que el ministerio de hacienda, entregó una lista de desindexación, es decir, el desprendimiento de los productos y servicios acorde al incremento porcentual de la remuneración de un colombiano. "Esto coincide con la inflación que ha afectado la subida de otros valores como el de los arriendos y los servicios públicos, el reajuste del 16 por ciento del salario mínimo y el regreso del impuesto al consumo a su tarifa plena de 8%, provocando una caída en los ingresos de alrededor de 50%".

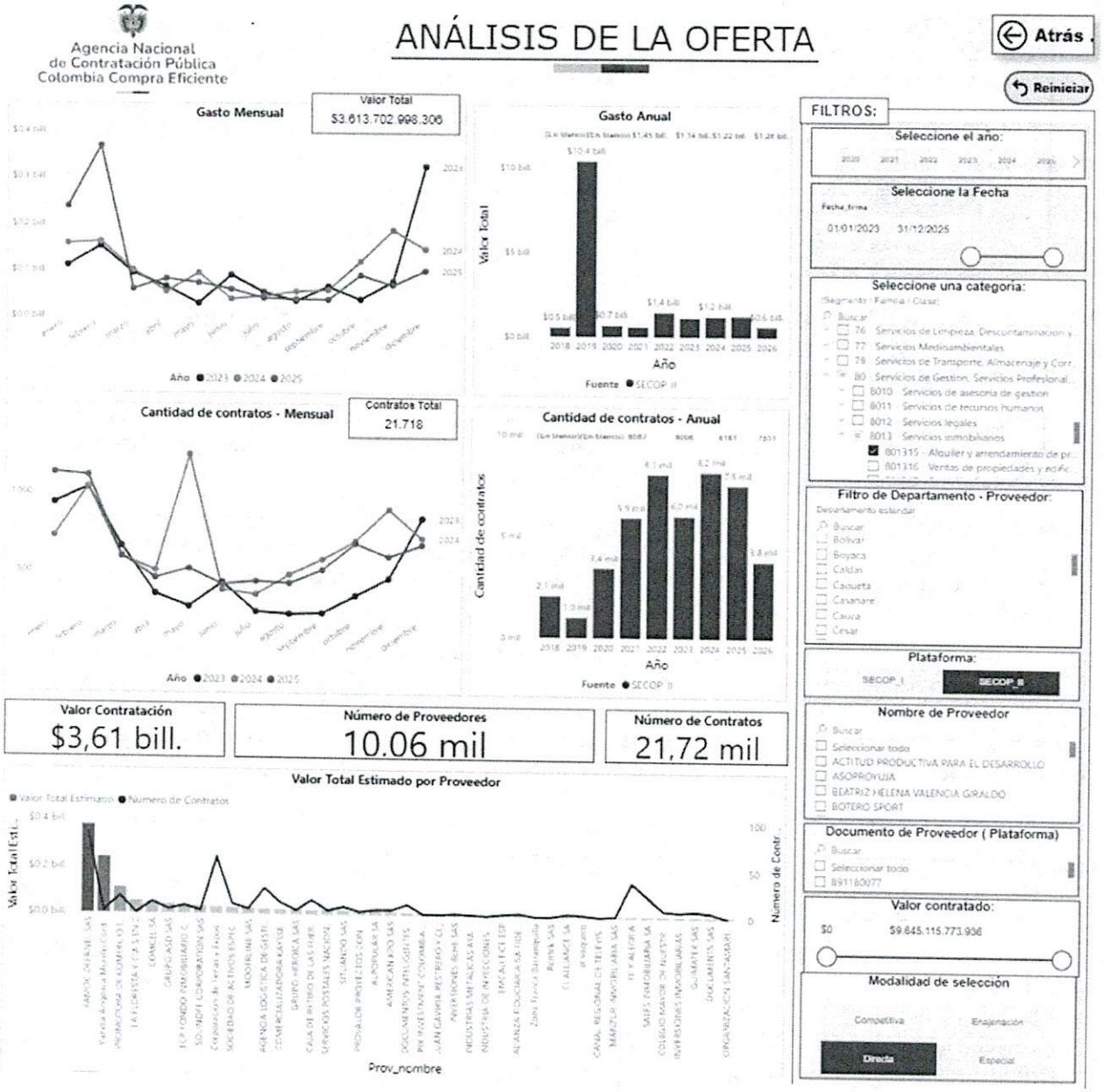
Finalmente, adicionalmente en los acápites anteriores, los datos que más preocupan en el sector gastronómico es la relación de aumento de precios en comparación con otros años. Un restaurante promedio aumenta máximo dos veces los precios de sus productos en el año, en 2022 pese a los esfuerzos por no modificarlos, el incremento de las materias primas hizo que estos se modificaran en siete momentos. En 2023 ya se está realizando el primer ajuste, por tanto, el gremio gastronómico manifestó su preocupación por que ahora los colombianos presentan mayores dificultades para comer fuera de casa.

El servicio requerido pertenece al sector finca raíz, para lo cual en el existen personas naturales y jurídicas que desarrollan actividad económica de arriendo de bienes inmuebles los cuales tienen la capacidad de brindar los servicios requeridos por el Departamento de Sucre

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Con el fin de establecer el comportamiento de la oferta para el "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LA INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL" se procedió a realizar verificación mediante la plataforma Colombia Compra Eficiente, Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE), herramienta de análisis de oferta, en la categoría se registraron los códigos UNSPSC, correspondiente al segmento, familia y clase así: 801315, arrojando que durante las vigencias 2023,2024 y 2025 las entidades estatales adjudicaron 21,72 mil contratos y un total de 10.06 proveedores a nivel nacional, Así:

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	



ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO (No Aplica)

COSTOS DE OPORTUNIDAD: El costo de oportunidad está determinado en que los oferentes participantes están en la capacidad de brindar estos servicios de acuerdo a las necesidades de la institución, por lo cual se cuenta con un gran número de personas que se verán beneficiados con este servicio.

A continuación, se presenta un cuadro con las características principales de la población que hace uso de este servicio, así:

EDAD	Entre 5 a 90 años
GENERO	Femenino - Masculino
TIPO DE POBLACIÓN	Económicamente Activa

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: La variedad de productos que serán ofrecidos corresponde a aquellos que pertenezcan a artículos elaborados, semielaborados y preparados para su expendio en restaurantes, cafeterías y/o mini mercados.

Adicionalmente, el arrendatario garantiza que los ingredientes son de óptima calidad e higiene y aquellos comestibles procesados tendrán registro sanitario y fechas de vencimiento, su presentación y transporte se hará en contenedores apropiados y sugeridos por los mismos fabricantes.

Por otro lado, dentro de la política de precios el arrendatario contempla que la asignación de las tarifas de venta será elaborada con base en el promedio establecido por el mercado, y para aquellos casos que se requiera podrán ser acordados en conjunto con el Administrador de cada Centro Vacacional y Recreativo, según lo estipulado en las especificaciones técnicas.

COSTOS INDIRECTOS: Todos los costos (certificaciones, costos de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, entre otros), serán a cargo del arrendatario. La Dirección de Bienestar Social o los Centros Vacacionales y Recreativos de la Policía Nacional, en ningún caso, serán responsables de los mismos. Por lo tanto, el futuro arrendatario tendrá en cuenta estos costos en la elaboración y ofrecimiento de su oferta

3. MONEDA A CONTRATAR

La oferta y el contrato a celebrar se realizarán en pesos colombianos.

4. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios se hizo necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

- Se realiza consulta de procesos de contratación cuyo objeto es igual o similar al que se desarrolla en este estudio previo.

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	VALOR
ESAP TERRITORIAL CAUCA	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA TODA LA COMUNIDAD EDUCATIVA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL CETAP POPAYÁN - CAUCA, UBICADO EN LA CRA. 5 N°. 53 - 249 SECTOR PISOJE	CA-001-2026 Del 30/01/2026	$ 3.900.000,00
INSTITUTO DE DEPORTES Y RECREACION DE MEDELLIN	EL INDER ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO, EL BIEN INMUEBLE LOCAL COMERCIAL, DEMARCADO COMO CAFETERIA 3, LOCALIZADO EN LA TRIBUNA NORTE AL INTERIOR DEL ESTADIO ATANASIO GIRARDOT, DEL DISTRITO DE MEDE	6700050506 del 22/07/2026	$ 8.374.844,00
SENA REGIONAL BOLIVAR Centro para la Industria Petroquímica	CONTRATAR LA ENTREGA EN ARRIENDO UN ESPACIO DE 49,15 METROS CUADRADOS, EN EL CENTRO PARA LA INDUSTRIA PETROQUIMICA DEL SENA REGIONAL BOLIVAR, PARA SER UTILIZADA COMO CAFETERIA- RESTAURANTE DURANTE LA VIGENCIA 2026	CD-BLV-CPIP-001-2026 del 31/01/2026	$ 12.162.067,54

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

Se verifica dentro del archivo documental las vigencias 2023 al 2025 donde se arrojó los siguientes resultados, así:

ENTIDAD Y/O UNIDAD	NUMERO DEL CONTRATO	OBJETO	FECHA	ACIERTOS	PROBLEMAS
CENTRO VACACIONAL TOLÚ	PN DESUC CD 023 2024	ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LA INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ	08/07/2024	Se suple la necesidad de del punto de servicio.	El señor arrendatario CUMPLIO las cláusulas contractuales.
CENTRO VACACIONAL TOLÚ	PN DESUC CD 026 2025	ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	21/08/2025	Se suple la necesidad de del punto de servicio.	El señor arrendatario CUMPLIO las cláusulas contractuales.

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

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
NO APLICA			

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Los precios del mercado **NO** se tienen en cuenta, debido a que estos valores se deben establecer en atención al Instructivo Nro. 009 SUDIR-DIRAF del 30/09/15, no se solicitan cotizaciones para establecer los precios del mercado, por cuanto en coordinación con la oficina de Bienes Raíces de la Unidad, el canon de arrendamiento se debe proyectar a través de un avaluó comercial al predio motivo de arriendo.

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ARRENDAMIENTO CAFETERIA Y RESTAURTEANTE CENTRO VACACIONAL TOLÚ- CEVTO	N/A	N/A	N/A	AVALÚO más IVA del 19%, IPC correspondiente y el valor de los servicios públicos (valor resultante de los medidores).	AVALÚO más IVA del 19%, IPC correspondiente y el valor de los servicios públicos (valor resultante de los medidores).
VALOR TOTAL						

Nota: Al momento de la entrega de cada uno de los espacios destinados al fin mencionado en la descripción general del objeto, se deberá notificar mediante comunicado oficial por parte del arrendador al arrendatario, la numeración o el consecutivo desde el cual se iniciarán la lectura de cada uno de los medidores.

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Una vez calculado el valor estimado se debe diligenciar el siguiente cuadro, el cual debe trasladarse al estudio previo:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	N/A	---	CEVTO	ARRENDAMIENTO CAFETERIA Y RESTAURTEANTE CENTRO VACACIONAL TOLÚ- CEVTO	12	$ 2.603.000,00	$ 31.236.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$ 31.236.000,00

se estableció canon de arrendamiento mediante avaluó firmado por el señor Subintendente SAMIR JEFET PATIÑO LONDOÑO, funcionario valuador de la Policía Metropolitana de Montería.

Mayor. **WILMAR DUSSAN RAMOS**
Administrador Centro Vacacional Tolú

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Aplica	Anexos
☐	Especificaciones técnicas mínimas ANEXO 1
☐	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías ANEXO 2
☐	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo. ANEXO 2.1
☐	Obligaciones de la policía nacional ANEXO 3
☐	Obligaciones del contratista ANEXO 4

Aplica	Formularios adjuntos al estudio previo
☐	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
☐	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
☐	Compromiso anticorrupción (obligatorio)

ANEXO No 1

FACTORES DE VERIFICACIÓN TÉCNICA (EXCLUYENTES)

El proponente deberá acreditar que su propuesta cumpla con la totalidad de las especificaciones técnicas que corresponda a cada uno de los ítems exigidos en la descripción. Condiciones Técnicas **CUMPLE – NO CUMPLE**, el cual deberá ser diligenciado por el arrendatario (anexar cuadro) en su integridad.

1. PERSONAL REQUERIDO EN LOS ESPACIOS DADOS EN ARRENDAMIENTO:

CENTRO VACACIONAL TOLÚ		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS – RELACIÓN DEL PERSONAL		
RELACION DE PERSONAL MÍNIMO – TEMPORADA ALTA Resolución 02972 del 24/09/2021 *meses de enero, junio, julio, noviembre, diciembre; así como semana santa, semana de receso escolar y todos los puentes festivos*".		
CARGO	**PERFIL MÍNIMO**	**CANTIDAD**
Administrador	Formación Académica: Bachiller Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo con conocimiento en atención al cliente, quien esté a cargo de atender las instalaciones arrendadas, supervisar la buena prestación del servicio a los usuarios, verificar que el personal bajo su cargo desarrolle sus actividades conforme a las condiciones técnicas del contrato en lo relativo a SGSST, SGA y BPM (no realizará funciones que tengan que ver con preparación de alimentos)	1
Cocinero	Formación Académica: Bachiller y curso de manipulación de alimentos vigente, con examen médico de apto para la actividad Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo Con experiencia en preparación y alistamiento de alimentos.	2
Auxiliar de cocina	Formación Académica: Bachiller y curso de manipulación de alimentos vigente, con examen médico de apto para la actividad Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo Con experiencia en preparación de alimentos.	2
Cajero	Formación Académica: Bachiller Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene. (no realizará funciones que tengan que ver con preparación de alimentos y servicio de bebidas)	2
Mesero	Formación Académica: Bachiller y curso de manipulación de alimentos vigente, con examen médico de apto para la actividad	5

	Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo Con conocimiento en atención al cliente, normas de higiene y experiencia en cargos similares	

RELACION DE PERSONAL MÍNIMO – TEMPORADA BAJA (*todos los días durante la ejecución del contrato sin inclusión a las fechas catalogadas como temporada alta descritas en la Resolución 02972 del 24/09/202)1*		
CARGO	**PERFIL MÍNIMO**	**CANTIDAD**
Administrador	Formación Académica: Bachiller Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo Con conocimiento en atención al cliente, quien esté a cargo de atender las instalaciones arrendadas, supervisar la buena prestación del servicio a los usuarios, verificar que el personal bajo su cargo desarrolle sus actividades conforme a las condiciones técnicas del contrato en lo relativo a SGSST, SGA y BPM (no realizará funciones que tengan que ver con preparación de alimentos)	1
Cocinero	Formación Académica: Bachiller y curso de manipulación de alimentos vigente, con examen médico de apto para la actividad Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo Con experiencia en preparación y alistamiento de alimentos.	1
Auxiliar de cocina	Formación Académica: Bachiller y curso de manipulación de alimentos vigente, con examen médico de apto para la actividad Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo Con experiencia en preparación de alimentos.	2
Cajero	Formación Académica: Bachiller Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene. (no realizará funciones que tengan que ver con preparación de alimentos y servicio de bebidas)	1
Mesero	Formación Académica: Bachiller y curso de manipulación de alimentos vigente, con examen médico de apto para la actividad Experiencia: mínimo un (1) año certificable en el cargo Con conocimiento en atención al cliente, normas de higiene y experiencia en cargos similares	3

Conforme a lo señalado en el Artículo 1° de la Resolución 02972 del 24/09/2021 "*Que modifica la Resolución No. 05498 del 09/11/2017 único de usuarios de los centros vacacionales y Recreativos de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional*", se establece como

TEMPORADA ALTA: "*son los meses de enero, junio, julio, noviembre, diciembre; así como semana santa, semana de receso escolar y todos los puentes festivos*".

NOTA: Durante la ejecución contrato, si se requerirse realizar cambio del personal a cargo del contratista, deberá informar previamente a la supervisión y presentar la correspondiente documentación para su aprobación. Así mismo, la entidad se reserva el derecho de realizar las verificaciones que estime pertinentes para el personal presentado por el contratista.

Productos:

En el momento de la presentación de la oferta, **Certificación** de compromiso del ítem firmado por el Representante Legal.

A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, Presentar las hojas de vida del personal que laborará en los espacios dados en arrendamiento (restaurante, cafeterías y quiosco de playa en el contrato del centro vacacional), donde se evidencie la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de alimentos (como mínimo de un año) y los siguientes documentos adicionales:

1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a Entidad Prestadora de Salud EPS, ACCAI (Administradoras del Componente Complementario de Ahorro Individual) y Administradora de Riesgos Laborales ARL, como cotizante.

2. Certificados que acrediten la experiencia y capacitación del personal, según corresponda

Mensualmente, durante la ejecución del contrato, el listado del personal que labora en los espacios dados en arriendo, relacionando los soportes vigentes correspondientes a cada perfil.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES:

El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas descritas a continuación:

REQUISITOS TÉCNICOS OBJETO DE VERIFICACIÓN

Con el ánimo de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los posibles oferentes y contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos, el futuro arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la Resolución 2674 de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012*".

En el portafolio de servicios, es necesario acreditar que se compromete a cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones técnicas; las cuales se encuentran divididas en las etapas contractuales, por lo cual deber **marcar con una X frente al compromisos de CUMPLE.**

1. EN EL MOMENTO DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de los espacios compromete a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM		
2	El futuro tenedor de los espacios se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.		
3	El futuro tenedor de los espacios se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA		
4	El futuro tenedor de los espacios entregará la lista de precios propuesta, la cual debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado. Producto: Lista de precios de los alimentos y bebidas que venderá en cada área arrendada		

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"			
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
5	Cumplir con las condiciones del "ESTADO DE SALUD" establecidas en los Numerales 1, 2, 4, 5 del Artículo 11 y Numeral 2 del Artículo 14, de la Resolución 2674 del 22/07/2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. **Documento a anexar: Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal.**		
6	Cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36) **Documento a anexar: Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal.**		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS – EMPAQUES			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	CUMPLE	**NO CUMPLE**
7	Cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 del 22/07/2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. Se deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos, entre otros. **Documento a anexar: Certificación de compromiso firmado por el representante legal.**		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
8	Si los espacios a dar en arriendo, requieren para su servicio de mesas y sillas; se deberá suministrar los elementos mínimos necesarios, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, a ambientes húmedos y altas temperatura Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. **Documento a anexar: Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal.**		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
9	Cumplir con todos los requisitos legales ambientales y sanitarios vigentes concernientes con la actividad económica y servicios ofrecidos; conforme a la normatividad del orden municipal, departamental y nacional que apliquen. Cualquier trámite, autorización, permiso, o licencia ambiental o sanitaria necesaria para la prestación del servicio y cumplimiento del objeto del contrato es a cargo y responsabilidad del		

	oferente. De lo cual, de derivarse algún proceso sancionatorio por omisión de los soportes, documentos y demás que se requieran para el trámite de los mismos; será asumida como responsabilidad exclusiva del Contratista en todos sus alcances (administrativo, fiscal y penal), asumiendo los costos que se impongan o deriven de las mismas. **Documento a anexar: Compromiso firmado por el Representante legal.**		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
10	ATENCION DE auditorías y visitas internas y externas. Estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato. Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fechas de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia. **Documento a anexar: Compromiso firmado por el Representante Legal**		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS" DECRETO No. 1686 DE 09/08/2012, DECRETO 1366 DE 16/10/2020 Y DECRETO 162 DEL 16/02/2021			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
11	Garantizar y cumplir con los siguientes requisitos: 1. La venta de bebida alcohólicas nacionales o importadas, deben estar autorizada por el INVIMA mediante el Registro Sanitario. 2. El cumplimiento del Decreto No. 1686 de 2012 y su modificatorio en el Decreto 162 de 2021, respecto al "Rotulado y Etiquetado", donde las bebidas alcohólicas nacionales e importadas. 3. Las cervezas y aperitivos no vínicos especiales, tales como, sabajón, ponche y piña colada, el fabricante debe declarar la fecha de vencimiento. 4. Las bebidas alcohólicas deben tener los sellos impuestos de "licor y Tabaco" respectivos de acuerdo al grado de licor. 5. Cumplir con lo establecido en la Ley 124 de 1994 artículo 1 "Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" **Documento a anexar: Compromiso firmado por el Representante Legal**		

2. DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El contratista sostendrá la lista de precios ofertada durante toda la vigencia del contrato, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado. **Documento a anexar:** Publicación permanente de las listas de precios en las instalaciones dadas en arriendo, de acuerdo a los productos ofrecidos en área arrendada; la cual debe tener como referencia y consecuente a los precios del mercado.		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - EMPAQUES			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**

2	Cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. Se deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos. No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual, se buscarán alternativas con características de biodegradabilidad. Por lo que NO se puede utilizar bolsas plásticas, pitillos plásticos ni mezcladores plásticos. **Documentos a anexar:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, Fichas técnicas o registros de componentes de fabricación, de los productos a utilizar para los envases o entrega de los alimentos preparados a suministrar y demás elementos aquí relacionados. Demostrando sus características biodegradabilidad. Mensualmente, Documento que relacione el listado de los empaques utilizados; en el evento que se genere algún cambio de los mismos, en comparación a los presentados al inicio del contrato; se deberá volver a presentar las fichas técnicas que correspondan.		

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
3	Cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", Artículos 8, 9 y 10. **Documento a anexar:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.		
4	Si los espacios a dar en arriendo, requieren para su servicio de restaurante, de mesas y sillas; se deberá suministrar los elementos mínimos necesarios, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, a ambientes húmedos y altas temperatura. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. **Documento a anexar:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, el Informe que relacione los elementos suministrados para la prestación del servicio, relacionando sus materiales, características y cantidad (según corresponda), con su respectivo registro fotográfico con fecha Para el informe de supervisión final , el Informe de retiro de los elementos suministrados de las instalaciones arrendadas (según corresponda). Anexando registro fotográfico, con su respectivo registro fotográfico con fecha **Producto: De lo anterior, deberán entregar al supervisor del contrato la documentación descrita en el ítem.**		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA" PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
5	Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Artículo 14, literal (2). Tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza **Documento a anexar:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato.		
6	Cumplir con la **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el plan de capacitación para la vigencia del contrato; en el cual se incluirán temas de refuerzo en las actividades de alimentos y bebidas. Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará las copias de las actas y/o formatos de las capacitaciones ejecutadas de acuerdo al Plan de Capacitación; las cuales deben estar firmadas por profesional idóneo y contemplar como mínimo: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes.		
7	Establecer un procedimiento estandarizado para el control y manejo de alérgenos. En el procedimiento se establecerá: La clasificación, almacenamiento y manejo de los alérgenos Cómo se informará al cliente del contenido de alérgenos en los productos. **Documento a anexar:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el procedimiento y ejecución del mismo en el manejo de alérgenos. Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará los informes de cumplimiento a lo solicitado para este requerimiento.		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - SERVICIO DE RESTAURANTE, KIOSKO Y MINI-MARKET MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
8	Cumplir con el **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar los Formatos de recepción de productos, materias prima e insumos allegada al punto de servicio; así como el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento del control de las materias primas.		
9	Cumplir con el **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.) **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar los Formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en el establecimiento y el certificado de calibración de los termómetros utilizados; el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento del manejo del control de temperatura.		

10	Asegurar que los proveedores de alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente. **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará copia de los conceptos favorables y vigentes por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros; el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento del manejo del control de temperatura.		
11	Entregar copia de la certificación de capacitación de 10 horas (no mayor a un año) "en los principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos" de la totalidad del personal manipulador de alimentos a su cargo. **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará copia de los certificados de capacitación de 10 horas vigente (no mayor a un año), de la totalidad del personal manipulador de alimentos a su cargo.		
	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS		
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
12	Cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 "Preparación y Servido de Alimentos". **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará 1. Listas de chequeo de limpieza y desinfección (instalaciones físicas, frutas, verduras, huevos, es decir toda la materia prima utilizada en la preparación de los alimentos), debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento. 2. Copia de la capacitación del personal manipulador de alimentos en formación sanitaria, principios de básicos en Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos (no mayor a un año; mínimo de 10 horas) y copia de los exámenes médicos del personal (concepto apto para manipular alimentos).		
13	Ubicar habladores con el procedimiento de lavado de manos, limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura; donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición. **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará registro fotográfico que evidencie la existencia de avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a lo antes relacionado; el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento este cumplimiento		
14	Cumplir con el uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada. **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará registro fotográfico que evidencie la existencia de los elementos mínimos requeridos y antes relacionados; el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento este cumplimiento		
	TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
15	Garantizar que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, para lo cual se debe permitir la revisión de los vehículos, documentos de los mismos, velando que cumplan con la normatividad vigente Ley 769 de agosto de 2002. **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará Copia de la certificación Secretaría de Salud (Municipio, Departamento o Distrito, según corresponda) con concepto "Favorable" vigente para el transporte de alimentos de los proveedores que estarán durante la vigencia del contrato; el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento este cumplimiento.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - DOCUMENTOS TRANVERSALES PARA SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – APLICA PARA TODOS LOS ESPACIOS ARRENDADOS, SEGÚN CORRESPONDA Resolución 2674 de 2013 Capítulo VI Artículo 26 literales 1, 2, 3 y 4			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Presentar el **"PLAN DE SANEAMIENTO"** a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capitulo VI, artículo 26. y en cumplimiento a la Guía 1DH-GU-0021 "GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST". Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas, formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), donde anexará copia de la tarjeta profesional. Mensualmente durante la vigencia del contrato, El contratista entregará al supervisor del contrato: 1. El cronograma de limpieza y desinfección. 2. Formatos de limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo al cronograma establecido. 3. Fichas técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los detergentes y desinfectantes. 4. Formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas. **Nota**: El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el contratista.		

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - "VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS" DECRETO No. 1686 DE 09/08/2012, DECRETO 1366 DE 16/10/2020 Y DECRETO 162 DEL 16/02/2021			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Colocar letreros alusivos de acuerdo a los dispuesto en la Ley 124 de 1994 – "Prohíbe expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" **Producto:** De manera permanente durante la vigencia del contrato, se debe tener instalado señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de venta y/o distribución de bebidas alcohólicas; el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento este cumplimiento		
2	Colocar letreros alusivos de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 1956 de 2008 "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este espacio libre de humo de tabaco"; "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca. **Producto:** De mamera permanente durante la vigencia del contrato, se debe tener instalado señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de venta y/o distribución de bebidas alcohólicas		

3	Tener debidamente soportado y documentado el consolidado de la facturación de compra de las bebidas alcohólicas al supervisor del contrato, quien verificará que la facturación cumpla con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, como acción de garantía de que no se esté comprando licor de contrabando ni que se esté evadiendo impuestos. **Producto:** Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar informe de la consolidación de las facturas, para validar el cumplimiento de lo establecido en el Artículo 617 del Estatuto Tributario.		

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - APLICA PARA TODOS LOS ESPACIOS ARRENDADOS (RESTAURANTE, KIOSKO Y MINIMARKET – SEGÚN CORRESPONDA)			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del contratista en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desinfección, actividades de control de plagas y vectores, así como puede ser por arreglos locativos, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar). Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." Donde también se responsabiliza del manejo, transporte y disposición final adecuada y segura, según lo establecido en el Decreto 1076 del 26/05/2015 – CAPITULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" y el Decreto 1079 del 26/05/2015 – CAPITULO 7 – SECCION 8 – "Sección 8 - Transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera", donde deberá asumir los costos que se deriven para la ejecución y cumplimiento de estas actividades. De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el Contratista. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará: 1. Formato de registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión de los residuos peligrosos generados. 2. Formato de registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar: 1. Registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado. 2. Registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo. Trimestralmente durante la vigencia del contrato, presentar: 1. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados para disposición final (según aplique) 2. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique) 3. Certificado de Disposición final de los residuos entregados a gestor autorizado (según aplique) 4. Certificado de Disposición final y/o aprovechamiento de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique) **Nota:** Se puede dar uno o varios de los numerales mencionados, según las cantidades de generación y recolección.		

2	Garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar o suministrar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional y su modificaciones, respecto a los elementos de aseo y restaurante, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo. No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual, se buscarán alternativas con características de biodegradabilidad. Por lo que NO se puede utilizar bolsas plásticas, pitillos plásticos ni mezcladores plásticos. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará para los productos utilizados para la limpieza y desinfección, las hojas de seguridad, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad; de cada área en arriendo. Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar el Listado de productos utilizados para las acciones de limpieza y desinfección de cada área en arriendo Fichas técnicas u Hojas de seguridad, según corresponda (cuando se realice el cambio de algún producto a los inicialmente presentados)		
3	Desarrollar y socializar a su personal a cargo el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales con relación temáticas: ahorro y uso eficiente del agua y la energía, manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), manejo adecuado de aguas residuales y vertimientos y demás que apliquen. Las cuales deben estar alineadas a la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental del Centro Vacacional y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará el Plan de Capacitación SGA donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a buenas prácticas ambientales, el cual deberá tener en cuenta mínimo los siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos mínimos (ahorro, uso eficiente de agua y energía, manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), residuos especiales, manejo de vertimientos, entre otros) 2.Responsable. (Profesional idóneo). 3.Duración por cada tema a bordar. 4.Cronograma durante la vigencia del contrato. Trimestralmente durante la vigencia del contrato, presentar el Informe de cumplimiento al plan de capacitación, el cual debe contener como mínimo por cada capacitación: • Fecha de ejecución • Duración (tiempo – horas) • Tema y contenido abordado. • Registro de asistencia del personal participantes • Registro fotográfico de la actividad. • Evaluación de la efectividad de la capacitación. • Evidencia de las Piezas comunicativas o material utilizado para la capacitación. • Si se han ubicado piezas graficas o informativas que promuevan las buenas prácticas ambientales en las instalaciones arrendadas, dirigida a personal a cargo y usuarios. El informe debe relacionar el cumplimiento al cronograma inicialmente presentado para las capacitaciones (Programado/Ejecutado) y ser firmado por el profesional que las ejecutó.		

4	Realizar el mantenimiento de los equipos (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos y demás que existan y funcionen con energía eléctrica) Así mismo se debe garantizar que los equipos eléctricos para ejecutar el objeto del contrato, deberán tener características de eficiencia energética (NTC 5310 del 2004), bajo consumo de energía o etiqueta energética y que sus baterías y acumuladores no contengan cadmio, plomo o mercurio; de tenerlas, deben demostrar que las dispusieron en algún punto de grandes superficies en un programa posconsumo. Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución 41012 del 18/09/2015 del Ministerio de Minas y Energía, sus modificatorios y complementarios, así como la NTC 5310 del 2004 **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar: 1. Fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes. 2. Copia de la etiqueta de eficiencia energética o copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente). 3. Cronograma de mantenimiento a los equipos eléctricos y electrónicos existentes y a responsabilidad del Contratista. Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar los formatos de registro de consumo de energía de las instalaciones arrendadas debidamente diligenciadas, para zona de restaurante. Trimestralmente durante la vigencia del contrato, presentar Informe de las acciones de mantenimiento realizadas equipos eléctricos y electrónicos existentes y a responsabilidad del Contratista y que evidencien el cumplimiento al cronograma de mantenimiento presentado. Relacionando las actividades realizadas y estado de funcionamiento de los mismos. En el evento que se cambie algún equipo, se deberá presentar la respectiva ficha técnica y demás que corresponda.		

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - APLICA PARA EL RESTAURANTE			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Para el manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, se deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado. En cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. En el caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; se podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018 o buscar un punto posconsumo de la ANDI en el municipio donde se encuentre. (Evidenciado mediante registro fotográfico). **Productos:**		

	A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar: 1. Formato de registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU) 2. Soportes de registro y permiso del gestor autorizado para aceites de cocina o vegetales usados, emitido por la autoridad ambiental de la jurisdicción. Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar Registro de generación y pesaje del aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado. Anexando registro fotográfico de su almacenamiento temporal. Trimestralmente durante la vigencia del contrato, presentar: 1. Manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado 2. Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado 3. Informe con registro fotográfico la entrega del de aceite de cocina o vegetal usado, mencionando el "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" o punto posconsumo de la ANDI y relacionando la cantidad entregada **NOTA:** Para los numerales 1 y 2 deben ser emitida por Transportistas y gestores autorizados y registrados ante la autoridad ambiental de la jurisdicción.		
2	**TRAMPA DE GRASA Y CAMPANA EXTRACTORA:** La limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras existentes en las instalaciones arrendadas (fijas o portátiles), así como de las que sean suministradas por el Contratista; las asume en logística y costos el contratista. Al igual que el manejo de los residuos generados en las mismas. Para establecer la limpieza y desinfección necesaria, se debe tener en cuenta las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas; para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa y profunda cada 90 días. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras, debe tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan. Donde el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico; se recomienda que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema, que realice la actividad conforme a la guía técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007-ICONTEC. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar: 1. Procedimientos de limpieza y desinfección de la trampa de grasas y campana extractora (preventiva -general, correctiva-profunda). 2. Cronograma de limpieza y desinfección, de acuerdo a las características existentes para cada elemento (trampa de grasa y campana extractora) 3. Formato de registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa y campana extractora (preventiva -general, correctiva-profunda). Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar: 1. Informe de limpieza y desinfección de trampa de grasas y campana extractora (preventiva – general), anexando registro fotográfico y evidenciando aplicación del procedimiento presentado. 2. Certificado y/o soporte de disposición final de los residuos retirados de las trampas de grasa. Trimestralmente, durante la ejecución del contrato o de acuerdo al cronograma establecido para limpieza profunda, presentar:		

	1. Informe de limpieza y desinfección de trampa de grasas y campana extractora (correctivo-profundo), anexando registro fotográfico y evidenciando aplicación del procedimiento presentado 2. Certificado de limpieza minuciosa (correctivo-profundo) 3. Certificado y/o soporte de disposición final de los residuos retirados de las trampas de grasa. Semestralmente, durante la ejecución del contrato, presentar: los resultados de los muestreos de aguas residual que salen de la trampa de grasa (**antes y después del procedimiento de limpieza y desinfección profunda de la trampa de grasa**). Parámetros mínimos a muestrear: ph, Temperatura, Grasas y aceites, solidos sedimentables y sustancias activas al azul de metileno (SAAM). Este muestreo debe ser realizado por laboratorio acreditado por el IDEAM y bajo el protocolo establecido por esta misma entidad.		
3	**MANEJO DE RESIDUOS ORGÁNICOS** Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales" y demás que apliquen para estos residuos en particular. **Productos:** A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos orgánicos generados y el Soporte de articulación con gestor autorizado para la entrega, tratamiento y aprovechamiento de estos residuos Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentar el Informe que registre la entrega de residuos orgánicos a la empresa, entidad o fundación que realizará la disposición final (compostaje, lombricultivo, biogás, entre otros), donde se relacione como mínimo: Nombre, contacto, misionalidad, experiencia en el mercado, descripción del proceso realizado para el aprovechamiento de estos residuos, cantidades entregadas y se anexen los formatos debidamente diligenciados de los residuos orgánicos generados y registro fotográfico con fecha del momento de la entrega.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Oferente y futuro Contratista se debe comprometer a dar cumplimiento a los requisitos de Seguridad y Salud en el Trabajo, en concordancia con los lineamientos establecidos por la normatividad legal vigente colombiana "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 ARTÍCULO 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación. El presente capítulo tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión".*

POSTULACIÓN DE LA OFERTA

ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST". En su artículo 26. Implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST, indica que del 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán: Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27. Artículo 2.2.4.6.35 del Decreto 1072 de 2015, la Resolución 4927 de 2016 y la Circular 063 de 2020.	**Documento a entrega:** El oferente deberá entregar documento de compromiso que en la ejecución del contrato entregará el formulario de evaluación de Estándares Mínimos correspondiente a la vigencia 2025, de acuerdo al artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019, Documento firmado por el representante legal y el profesional o especialista responsable de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo. Para la presentación del documento solicitado es necesario que en su encabezado se indique: Nombre de la empresa. Nombre del documento Fecha de elaboración. Persona que lo elabora. Anexar 1. Certificación de la autoevaluación del año 2025 de la ARL (Aseguradora de Riesgos Laborales) a la que se encuentra afiliada la empresa, (o empresas que conformen el oferente plural) de la realización de los estándares mínimos, parágrafo 1, articulo 28 Resolución 312 del 2019 Ministerio del Trabajo. 2. Registros de autoevaluación de estándares mínimos realizada en la página de del Ministerio de Trabajo de la vigencia 2025, de acuerdo a la Circular 027 de 2026	Presentación de la oferta		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE

DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser entregados en la ejecución del contrato					
Ítem	Cumplimiento	Producto		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Decreto 1072 de 2015. El contratista deberá entregar al supervisor del contrato copia de la planilla y pago de la seguridad social de los trabajadores que realicen labores en los puntos de servicio de la Dirección de Bienestar Social y Familia que evidencie que está al día con la Seguridad Social.	**Documento a entregar:** Presentación actualizada de la Planilla Integrada de liquidación de Aportes (Pila), previamente al ingreso de las instalaciones policiales.	Planilla Pagada de cada profesional que realiza la actividad.		

PARA EL INFORME FINAL

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser entregados en la ejecución del contrato					
Ítem	Cumplimiento	Producto		CUMPLE	NO CUMPLE
1	El contratista, deberá dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, entre los cuales se encuentra el 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 y Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".	informe final con registro fotográfico, frente a la ejecución de actividades desarrolladas en el presente contrato.	Se debe entregar al supervisor para que sea anexando en el informe final.		

PRS08 LILIANA RUSSI PINZON
Ingeniera De Alimentos
Especialista En Salud Ocupacional Y Riesgos Laborales

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>HORARIOS:
El servicio se deberá prestar de acuerdo a la siguiente programación así:

<table>
<tr><th rowspan="2">ESPACIO ARREDANDO</th><th colspan="2">HORARIO DE SERVICIO</th></tr>
<tr><th>TEMPORADA ALTA</th><th>TEMPORADA BAJA</th></tr>
<tr><td>RESTAURANTE</td><td>Todos los días
07:00 am hasta las 10:00 pm</td><td>Todos los días
07:00 am hasta las 09:00 pm</td></tr>
<tr><td>KIOSKO</td><td>Lunes a Jueves
07:00 am hasta las 10:00 pm
Viernes a Domingo
07:00 hasta las 12:00 pm</td><td>Todos los días
07:00 am hasta las 09:00 pm</td></tr>
<tr><td>MINI MARKET</td><td>Todos los días
07:00 am hasta las 18:00 pm</td><td>Todos los días
07:00 am hasta las 18:00 pm</td></tr>
</table>

NOTA 1: Se podrá extender el horario en la noche hasta las 02:00 am cuando haya eventos especiales, previa coordinación entre el contratista y la supervisión. Las mismas estarán sujetas a las disposiciones que considere la Alcaldía Municipal, en lo relacionado a eventos sociales y demás que puedan aplicar.

NOTA 2: Se tendrá la disponibilidad de a atender en las instalaciones arrendas el desarrollo de servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

NOTA 3: El contratista se responsabilizará de la buena calidad del servicio mientras se encuentren en funcionamiento los espacios dados en arriendo y en caso de algún imprevisto deberá solucionarlo sin consecuencias mayores ni perjuicio al servicio.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>El contratista deberá suministrar los elementos y logística suficiente para garantizar la prestación del servicio, para lo cual debe contar como mínimo con lo siguiente:

<table>
<tr><th>ESPACIO ARREDANDO</th><th>Elementos mínimos a suministrar</th></tr>
<tr><td rowspan="3">RESTAURANTE</td><td>5 mesas (4 sillas por mesa)</td></tr>
<tr><td>8 mesas (6 sillas por mesa)</td></tr>
<tr><td>2 sillas de bebé</td></tr>
<tr><td>KIOSKO</td><td></td></tr>
<tr><td>MINI MARKET</td><td></td></tr>
</table>

La ambientación de cada espacio a dar en arriendo, debe contar con la decoración y adaptaciones visuales que sean acogedoras a cada lugar, entorno y momento que corresponda a la prestación de los servicios.

En específico para el Restaurante, adicionalmente el Contratista deberá contar con las cantidades de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y mantelería, sin torceduras, rayones, manchas de grasa o cualquier otro aspecto que indique desaseo o falta de cuidado), para cubrir las necesidades de máxima ocupación y ser permanente la dotación y reposición.

NOTA: Si durante la ejecución del contrato, se llega a requerir de mayores cantidades de los elementos antes descritos, para la ejecución de actividades que proyecten mayores usuarios a atender o algún evento que reciba una mayor cantidad de funcionarios o usuarios; el Supervisor del Contrato informará previamente al contratista para suplir la necesidad y se coordinara en conjunto las cantidades requeridas.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se deberá brindar una variedad de menús balanceados, incluyendo desayunos, almuerzos y cenas; todos los días, durante la vigencia del presente contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>El personal a cargo del contratista, no debe tener antecedentes penales, ni de policía.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>El contratista ni sus empleados podrán hacer proselitismo ni publicidad política en las instalaciones del Centro Vacacional.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>El arrendatario no podrá subarrendar parcial ni totalmente las áreas objeto de presente proceso de contratación.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

7	El contratista deberá realizar el pago del canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes durante la vigencia del contrato. El primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del mismo.		
8	Se debe mantener en reserva y no divulgar LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL revelada por LA POLICÍA NACIONAL o por terceros formalmente designados para el efecto, **para lo cual presentará con la oferta**, el Formato No. 1 "ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD" debidamente firmado por el representante legal.		
9	Cualquier daño ocasionado por o con ocasión del cumplimiento del objeto de contrato, por el contratista y su personal a cargo dentro de las instalaciones arrendadas u otras del centro vacacional, incluido el daño a objetos o infraestructura, deberá subsanarse en forma inmediata, sin costo adicional. **Producto:** Mensualmente, durante la ejecución del contrato, presentar Informe de las acciones realizadas, en el evento de presentarse alguna situación de lo anteriormente descrito.		
10	**EXPERIENCIA**: El oferente deberá anexar **máximo dos (02) certificaciones** frente a la prestación del servicio de alimentos y bebidas con entidades públicas o privadas cuyo objeto sea similares al objeto del presente estudio previo. Lo anterior con el fin de garantizar la experiencia del proponente a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CARTA DE COMPROMISO POSTVENTA	

FORMULARIO N° 4

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA SUCRE
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Contratación Directa Número PN DESUC CD 001 2024 cuyo objeto es: *ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERIA, QUIOSCO DE PLAYA Y MINIMARKET, UBICADO EN LA INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA DE LA POLICÍA NACIONAL*

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

La Policía Nacional, mediante la Resolución Nro. 02232 del 01/08/2025 "Por la cual se actualiza la política y los objetivos del Sistema de Gestión la Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional", prevé en el Artículo 2º:

La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de la convivencia a través del servicio policial, manifiesta su compromiso con la ***protección de la seguridad y salud en el trabajo de sus funcionarios,*** *mediante la* ***identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales;*** *para ello destinará el capital humano, financiero, tecnológico y designará responsabilidades a todos los niveles de gerencia policial, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las acciones de mejora continua en la prevención de los accidente de trabajo y enfermedad laboral.*

Articulo Nro. 3. Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

1. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles, con el fin de mitigar los accidentes y enfermedades labores.
2. Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
3. Cumplir la normativa vigente aplicable en materia de riesgos laborales, que permita contribuir en la toma de acciones, previniendo multas y sanciones a la institución.
4. Gestionar los recursos para la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
5. Fomentar la cultura del autocuidado y prevención de los accidentes de trabajo, promoviendo activamente prácticas seguras y saludables.

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica,

clase de riesgo y tamaño de la empresa. actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leida y conocida la Politica que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: El oferente deberá seleccionar según corresponda si es persona natural o jurídica.

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

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

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

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

DECRETO 1072 de 2015 – Artículo 1.1.1.1. El Ministerio del Trabajo. El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.

Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el

trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.

Dando alcance a la Resolución No. Resolución 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional" y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, así:

Artículo 2.2.4.2.2.2. *Campo de aplicación.* *La presente sección se aplica a todas las personas vinculadas a través de un contrato formal de prestación de servicios, con entidades o instituciones públicas o privadas con una duración superior a un (1) mes y a los contratantes, conforme a lo previsto en el numeral 1 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012 y a los trabajadores independientes que laboren en actividades catalogadas por el Ministerio del Trabajo como de alto riesgo, tal y como lo prevé el numeral 5 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012.*

Artículo 2.2.4.2.2.16. *Obligaciones del Contratista.* El contratista debe cumplir con las *normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:*

1. Procurar el cuidado integral de su salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.

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

El proponente:

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