Anexo No. 1

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El suscrito en calidad de Director de la Escuela de Seguridad Vial, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que no existe los medios logísticos para suplir la necesidad del objeto del presente proceso "**ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SEGURIDAD VIAL "MAYOR GENERAL DEOGRACIAS FONSECA ESPINOSA";** por tal razón, la única forma de resolver dicha necesidad es mediante la celebración de un contrato de arrendamiento para la prestación del servicio destinado al funcionamiento del RESTAURANTE.

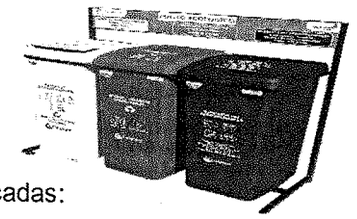
Teniente coronel **JOHN LEIDER SILVA GUZMAN**
Director Escuela de Seguridad Vial

Para lo anterior se diligencia la información en el siguiente cuadro:

No	CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad para atender las necesidades.		
3	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.		
4	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano, Ley 100 de 1993 y normatividad vigente que aplique.		
5	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
6	El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad salud en el trabajo ESEVI.		
7	El servicio de restaurante se realizará de lunes a domingo en jornada continua, incluido los días festivos, y el servicio de cafetería desde las 06:00 horas hasta las 20:00 horas de lunes a domino incluido los días festivos.		
8	El arrendatario deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros - Pantalón.		

	- Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, 10 mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de 10 anterior, cuando las actividades 10 requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y Otros elementos de protección a necesidad.		
9	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente; **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos ni otra clase de' a en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de Vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociala e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2): cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica: vacunación contra la fiebre tifoidea. **SOPORTE REQUERIDO**: presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural.		
10	El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta, De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato		
11	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.		

	De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.		
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, Y MANEJO DE RESIDUOS			
12	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.		
13	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
14	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.		
15	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		
16	El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.		
17	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
18	El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa cuadradas ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES		

	 Características Destacadas: • Capacidad de 55 Litros: Cada punto ecológico cuenta con una capacidad generosa de 55 litros, lo que permite la disposición adecuada de una cantidad significativa de residuos. • Material Recuperado: La estructura del punto ecológico debe ser fabricada con material recuperado, lo que contribuye a la sostenibilidad ambiental al darle una segunda vida útil a materiales previamente utilizados. • Estructura Resistente: La estructura debe estar construida con tubo cuadrado de 1 pulgadas y calibre 18 lo que garantiza una durabilidad excepcional y resistencia a la corrosión. Altura: 70 cm Ancho: 29 cm Capacidad: 55 L Largo: 39 cm Ancho Estructura: 95 cm Alto Posterior: 90 cm		
19	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor. Compromiso firmado		
20	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.		

21	En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina para desechos, estos por ningún motivo se ubicarán al lado del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.		
22	**MENU Y GRAMAJE**: el arrendatario deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer. de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona; el mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.		
23	**GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:** Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.		
24	El oferente deberá tener un plan de contingencia en caso que se presenten enfermedades infecto contagioso con el fin de evitar el contagio masivo por medio de los utensilios.		
25	El oferente allegara Póliza de seguros donde garantice los siguientes amparos en favor de la entidad: - Cumplimiento del contrato 20% - Calidad del servicio 50% -Responsabilidad civil extracontractual. 200 SMMLV No o salarios 5%		
26	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato, las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos del sistema de gestión ambiental.		
27	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una prioridad bimensual a las trampas de grasas.		
28	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.		
29	**MATERIAS PRIMAS**		

	Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
30	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.		
31	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD**: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial– Escuela de Seguridad Vial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
32	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc.		

	REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos. **ASEO Y LIMPIEZA** **COMEDOR;** se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. **MOSTRADOR** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
33	El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1982 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario)		
34	**DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida.		

	Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
35	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros (una vez culminado el contrato). De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior de la cafetería-comedor, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.		
36	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Seguridad Vial de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).		
37	El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Seguridad Vial.		
38	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Seguridad Vial.		
39	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.		
40	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.		
41	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
42	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.		
43	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2002, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.		

44	La Dirección de Educación Policial – Escuela de Seguridad Vial, dentro de sus funciones previa autorización puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.		
45	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de salud de Tunja.		
46	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Julio 22) Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
47	Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos, así como los productos de la cafetería en lugar visible y con acceso al público.		
48	**ATENCIÓN AL CLIENTE** Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servicio entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 89,45 m² cuadrados, ubicado en la Escuela de Seguridad Vial e instalarán como mínimo mesas y sillas con capacidad para 50 personas, que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista. Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por el supervisor, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente. **Horario de atención**		

	El contrato que se derive del presente estudio previo, se ejecutará según las condiciones del anexo especificaciones técnicas mínimas del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario: **LUNES A VIERNES**: el servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato. **SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS**: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas.		
49	**PAGO DE SERVICIOS** El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, agua y energía este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control. El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación: **CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL**		

Soporte documental	Periodo de 30 días calculo medida consumo	Medida de kWh	Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de cálculo	Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA
Calculo con base en el recibo de energía	Primer día del mes			
	Último día del mes			
Totales	**1 mes (30 días)**	**(último reporte - primer reporte del mes)**		

CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES

Soporte documental	Periodo de 30 días calculo medida consumo	Medida de Metros cúbicos - M3	Costo acueducto cargo fijo no residencial	Costo alcantarillado cargo fijo no residencial	Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3)	Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3)	Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes
Calculo con base en el recibo de agua	Primer día del mes						
	Último día del mes						
Totales	1 mes (30 días)	(último reporte - primer reporte del mes)					

50	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL**: El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería y restaurante de la Escuela de Seguridad Vial, deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios.		
51	Lista de precios para restaurante con los artículos que se deseen vender en una tabla física como menú o "carta" para los clientes, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario, ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda. durante el tiempo de ejecución del contrato.		
ÍTEM	**OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES**		
52	**EXPERIENCIA PROPONENTE:** Con el fin de garantizar la idoneidad y capacidad del futuro contratista para la adecuada ejecución del contrato, el proponente deberá acreditar una trayectoria mínima de dos (2) años en el ejercicio de actividades relacionadas con la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas, suministro de alimentación y/o venta de productos alimenticios. Así mismo, deberá acreditar experiencia mediante uno o varios contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o contratantes privados durante las tres (3) últimas vigencias anteriores a la fecha de cierre del proceso, cuyo objeto, obligaciones o alcance estén relacionados con la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas, suministro de alimentación y/o venta de productos alimenticios. La sumatoria del valor ejecutado de los contratos aportados deberá ser igual o superior al ochenta por ciento (80 %) del valor total estimado del contrato. En consecuencia, teniendo en cuenta que el valor estimado corresponde a DIECISIETE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON OCHO CENTAVOS ($17.483.548,08) Las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información: • Nombre o razón social del contratista • Nombre o razón social del contratante • Descripción del objeto contratado • Fecha del contrato (inicio y terminación) • Valor del contrato **Nota:** las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el		

	contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable, así como tampoco las certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución. No se admiten certificaciones de subcontrataciones. No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios. No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar certificaciones presentadas. No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibido final). No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistenci Si el contrato corresponde a uno ejecutado como consorcio o unión temporal, el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación. Nota: en caso de no allegar certificaciones, se podrá aportar actas de liquidación y/o acta de terminación del contrato donde se observe el cumplimiento o recibo a satisfacción de los servicios.		
53	**NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO** El arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cuales serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el Ministerio de Educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas-tecnológicas).		
54	**CAPACIDAD OPERATIVA:** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de Seguridad Vial y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, Contar con la maquinaria adecuada para garantizar el servicio, congeladores industriales refrigeradores industriales, estufas industriales, sartenes industriales, ollas industriales, platería, licuadoras industriales, azafates, menaje, hornos industriales, juegos de vajilla: (plato hondo, pando. vaso para jugo, pocillo y cubiertos), bandejas, suministros, transporte, mantelería, personal), para el servicio de restaurante, garantizando la prestación del servicio.		
55	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD**: El oferente y futuro contratista deberá diligenciar el formato **No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD.** El cual será suministrado por el supervisor dentro de los cinco días (05) siguientes a la firma del contrato.		
56	El oferente deberá garantizar que, durante la ejecución del presente Contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago		

<table>
<tr><td></td><td>alternativos, paro 10 cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (nequi, Davi lata u otro disponible en mercado)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>57</td><td><u>CAPACIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA</u>

Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal, documentos que deben ser presentados con la oferta.

<table>
<tr><th>CANT</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Asesor nutricional</td><td>Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia mínimo de un (1)año</td><td>Permanente 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Químico o ingeniero de alimento</td><td>Químico o ingeniero de alimento (certificado SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia (1) mínimo de un año</td><td>Permanente 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Chef</td><td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia mínimo de dos (2) año</td><td>Permanente 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>Administrador de Empresas título acreditado por el ministerio de educación</td><td>Experiencia (1) mínimo de un año</td><td>Permanente 100%</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>No aplica</td><td>Permanente 100%</td></tr>
</table>

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

• Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
• Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
• Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.

NOTA 1: en cumplimiento a 10 dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON — DIRAF del 114-09-2022 'Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la POLICÍA Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice 'la</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al oferente favorecido del mismo'. Cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN MEBOG y SIPOL MEBOG (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural). **NOTA 2:** el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el oferente que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio. **NOTA 3:** el oferente se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato. **NOTA 4:** la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.		

ITEM	CRITERIOS DE GESTIÓN AMBIENTAL	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
58	Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, será asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	Oficio de compromiso		
59	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA)http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext.	Pantallazo de consulta en la ventanilla integral de trámites ambientales		
60	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán ser ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel" (Aplica a los contratos que deben presentar informes) Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión	Comunicación oficial donde se manifieste los compromisos de cumplimiento de todos los numerales y		

	Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo sobre temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Uso de elementos de protección personal. • Manejo de sustancias químicas. • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico • Gestión del riesgo, que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista. Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones	sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual.		

	técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rótulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.			
61	Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.			
62	El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional.			
63	El Oferente y futuro Contratista deberá prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.			
64	En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales. El inmueble no deber tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el Gobierno Nacional, aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y			

	alarma según requerimientos de la ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.			
65	Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos El interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación.	Informe de supervisión		

ITEM	CRITERIOS SG-SST	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
66	De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*, Capítulo 6 *"Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*, Resolución 0312 de 2019 *"Porla cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo"* y Resolución 2186 2024, *"Por la cual se deroga la resolución Nro.01956 de fecha 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional"*. **Las personas jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes,** así: Anexar el certificado de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la **ARL** o por un **profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo**, con la respectiva resolución de licencia profesional, presente documento debe llevar el porcentaje de cumplimiento de la última vigencia no superior a un año de la evaluación de los estándares mínimos requeridos en Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa y certificado del curso vigente en SST (20 o 50 horas), no superior a tres años en cumplimento a la Circular Nro. 0047 del 22/04/2025, numeral 7 del Ministerio de trabajo. Lo anterior, en cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:	Oficio de compromiso		

	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.			
67	El representante legal deberá entregar el ***"FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"*** impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los criterios descritos. (sin realizar modificaciones del membrete u otros). **Nota:** En caso de que el oferente sea persona natural debe anexar certificado del curso de 50 horas SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (Res. 4927 de 2016), en caso de no tenerlo presentar la inscripción al curso con las entidades autorizadas (ARL, SENA, etc) y una vez cuente con el certificado debe ser entregado a la oficina de talento Humano de la ESINC.	formulario sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo		

Teniente coronel **JOHN LEIDER SILVA GUZMAN**
Director Escuela de Seguridad Vial

Subteniente **LEIDY NATALIA MARTINEZ BLANCO**
Responsable SSGST (E)

Intendente **WILLIAM MAURICIO SARMIENTO ESCOBAR**
Estructurador de Estudio Previo

Intendente **ALBEIRO ANDRES FUQUEN PEREZ**
Analista de Planeación (SGA)

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

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

No aplica

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI HUBIERA.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI LAS HUBIERA	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI HUBIERA.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI LAS HUBIERE.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO **2.2.1.2.3.2.9.** DEL DECRETO 1082 DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA DENTRO DEL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARIA CON BASE EN UN 0,2 % DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR 10 DIAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNOS DE SUS MODIFICATORIOS A POLIZA DE GARANTIA UNICA.
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARIA CON BASE EN UN 0,5 % DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE 15 DIAS CALENDARIO QUE SE LE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE A LA ENTIDAD, ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARIA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLO.	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL EN ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO.
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL 20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO.	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD.

Teniente coronel **JOHN LEIDER SILVA GUZMAN**
Director Escuela de Seguridad Vial

Intendente **WILLIAM MAURICIO SARMIENTO ESCOBAR**
Estructurador de Estudio Previo

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
												Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Externo	Ejecución	Económico	El No pago del canon de arrendamiento.	Incumplimiento por parte del arrendatario.	1	3	4	BAJO	Establecer en el estudio previo la modalidad de pago mensual y/o proporcionalidad, así mismo definir clausulas sancionatorias.	1	2	3	BAJO	SI	SI	Estructurar Estudio Previo y Supervisor del Contrato	Desde la elaboración del estudio previo	Terminación del contrato	Informe de supervisión	Mensual
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Que el arrendatario termine el contrato, antes del plazo ejecución pactada.	Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato.	1	4	5	MEDIO	Informar al arrendatario desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones de las partes.	1	2	3	BAJO	SI	SI	Supervisor del Contrato	Adjudicación del contrato	Terminación del contrato	Informe de supervisión	Inmediato
3	General	Externo	Ejecución	Económico	El pago parcial del pago del canon de arrendamiento	Incumplimiento parcial en el pago del canon de arrendamiento por parte del arrendatario.	2	3	5	MEDIO	Solicitar garantía única y clausulas sancionatorias.	1	1	2	BAJO	SI	SI	Estructurar Estudio Previo y Supervisor del Contrato	Desde la elaboración del estudio previo	Terminación del contrato	Informe de supervisión	Mensual

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quien se le asigna?	Tratamiento/ controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Persona responsable por implementar	Fecha estimada en que se inicia	Fecha estimada en que se completa el	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Como se realiza el monitoreo	Periodicidad
1	Especifico	interno	Ejecución	Riesgo Financiero	Incumplimiento del contrato	Incumplimiento de las obligaciones contractuales, y afectación en el bienestar del personal de estudiantes, Auxiliares de Policía y personal de planta quienes cumplen labores académicas en el centro docente.	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
2	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Mala calidad de los productos	Que no se garantice al personal de la unidad productos de buena calidad	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de la calidad del servicio y monitoreo por parte del supervisor	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
3	Especifico	externo	Ejecución	Ambiental	El incumplimiento de la normatividad ambiental en la protección del medio ambiente, en la manipulación de alimentos y las condiciones sanitarias	Contaminación del medio ambiente, y la deficiencia en el reciclaje.	2	2	4	riesgo bajo	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de carácter ambiental y monitoreo por parte del supervisor	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
4	General	externo	Ejecución	operacional	El no pago de salarios y prestaciones sociales	Incumplimiento de la normatividad aplicable del Código Sustantivo del Trabajo y del sistema de seguridad social integral	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras,	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
5	General	externo	Ejecuci	operaci	Daños a terceros por responsabilidad civil	Afectaciones a la salud o vida por intoxicación	3	2	5	Riesgo	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras,	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la	Termino de ejecución del Contrat	Informe de supervisión	Mensual

Teniente coronel **JOHN LEIDER SILVA GUZMAN**
Director Escuela de Seguridad Vial

Intendente **WILLIAM MAURICIO SARMIENTO ESCOBAR**
Estructurador Estudio Previo

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

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

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

4.) Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **ARRENDATARIO** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el Anexo No. 1.

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

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

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

8.) **EL ARRENDADOR** se obliga a permitir el acceso en horas laborales, a los empleados de **EL ARRENDATARIO,** siempre y cuando estos cumplan con la normatividad en materia de seguridad establecida por la Entidad.

9.) **EL ARRENDADOR,** está exento de toda responsabilidad laboral, fiscal y comercial generada por las relaciones surgidas entre **EL ARRENDATARIO** y sus empleados, el Estado y sus proveedores.

10.) Se pacta exclusividad en favor del **ARRENDATARIO**, con lo cual se da por entendido, que **EL ARRENDADOR** no podrá distribuir, vender o representar la misma clase de productos o servicios procedentes de persona natural o jurídica diferente al **ARRENDATARIO.**

1. Cumplir con el objeto contractual.

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

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

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

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.

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

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

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

9. El **ARRENDATARIO** debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual.

10. Cualquier infracción por omisión de la normatividad antes, durante y al finalizar el objeto del contrato, será asumida como su responsabilidad.

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

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

13. Restituir a la **POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

14. El **ARRENDATARIO** se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante cafetería.

15. Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante cafetería, en la forma en que se describe en el anexo técnico.

16. El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto

salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.

17. El **ARRENDATARIO** se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.

18. El **ARRENDATARIO** se compromete a que el personal que labore en el restaurante cafetería esté debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para el ingreso a las instalaciones.

19. El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la Ley 9 de 1979.

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

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

22. Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del **ARRENDATARIO.**

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

24. El **ARRENDATARIO** se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la fórmula relacionada en las especificaciones técnicas mínimas. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio.

25. Deberá enviar copia mensual al supervisor del contrato, la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.

26. El **ARRENDATARIO** no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato.

27. El **ARRENDATARIO** está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la **POLICÍA NACIONAL-DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.

28. Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.

29. EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento establecido en el estudio previo, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DINAE, código del convenio 6028; debiendo

enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros.

30. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, acueducto, alcantarillado y gas), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

31. No se permitirá la prestación de servicio de restaurante por parte de niños, niñas y adolescentes.

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

33. Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que causen dependencia: queda explícita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.

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

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

36. El **ARRENDATARIO** deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Tituio III de la parte 4a. Del libro 1o. del de Decreto ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales".

37. El **ARRENDATARIO** deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el instituto de hidrología, meteorología y estudios ambientales (IDEAM), para el caso de Bogotá D.C, se deberá acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la secretaria distrital de ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.

38. El **ARRENDATARIO** no puede realizar vertimientos de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado y/o en cuerpos de agua de uso público p privado o cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.

39. El **ARRENDATARIO** realizara con el personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la presentación del servicio).

    Los residuos deberán ser entregados a un gestor autorizado a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificara el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección, para le caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente.

40. El **ARRENDATARIO** deberá atender lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8. y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el arrendatario deberá:

- ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
- ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
- ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.
- ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente. para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.

41. El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros. con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

42. El **ARRENDATARIO** se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.

    Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".

43. El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".

44. El **ARRENDATARIO** deberá instalar puntos ecológicos contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".

45. El **ARRENDATARIO** deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ.

46. El **ARRENDATARIO** deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sida necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.

47. El **ARRENDATARIO** deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales

Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

48. El **ARRENDATARIO** deberá garantizar que todo el material que se entregara a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas).

49. El **ARRENDATARIO** deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:

- ✓ Identidad del producto.
- ✓ Información sobre componentes.
- ✓ Identificación de peligros.
- ✓ Primeros auxilios.
- ✓ Inflamabilidad y explosión.
- ✓ Medidas en caso de derrames o escapes.
- ✓ Manipulación y almacenamiento.
- ✓ Control de exposición / protección persona.
- ✓ Propiedades físicas y químicas.
- ✓ Estabilidad y reactividad.
- ✓ Información toxicológica.
- ✓ Información ecológica.
- ✓ Consideraciones relativas a la eliminación.
- ✓ Información relativa al transporte.
- ✓ Informaciones reglamentarias.

Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".