**DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL**

**GS-2025-[redacted]0 1 8 5 6 2 / VILOF - GRUCO 20.1**

Bogotá D.C.,

Señores
INVERSIONES PRESTIGE GROUP SAS
CARRERA 10 NRO. 30 - 52 PISO 4
Tunja, Boyacá
Tel: 3015776641
Email: dihego8607@hotmail.com
Cundinamarca

Asunto: invitación a presentar oferta al proceso de contratación directa **PN DIEPO CD 106 2026.**

La Dirección de Educación Policial, identificada con NIT. 900.373.379–0, se permite invitarlo a presentar oferta para el proceso **PN DIEPO CD 106 2026,** cuyo objeto corresponde al **"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",** para lo cual deberá tener en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación y que debe incluir en la oferta presentada y suscrita por el representante legal, así:

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

La presente invitación contiene disposiciones de tipo general aplicables a los diferentes procesos que efectúa la Dirección de Educación Policial; igualmente cuenta con Anexos dispuestos y preparados por la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL y formularios los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el representante legal.

## 2. DATOS DEL PROCESO.

<table>
<tr><td>OBJETO</td><td>"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".
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>80131502</td><td>Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicio administrativos.</td><td>Servicios Inmobiliarios.</td><td>Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones.</td><td>Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN</td><td>Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución Nro. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional":<br><br>"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"<br><br>Por lo anterior, se establece la modalidad de contratación directa – arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son:<br>**D. 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:<br><br>*"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."*<br>**Causal de esta Modalidad:**<br>• **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:<br>*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.*<br><br>Para este tipo de contratos deberá aplicarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución Nro. 03049 de 2014 y el Instructivo Nro. 024 del 2020 de DIRAF. |
| **PARTICIPANTE** | INVERSIONES PRESTIGE GROUP SAS |
| **LUGAR DEL ARRENDAMIENTO** | El contrato que se derive del presente estudio previo se ejecutará en el espacio físico de 89,45 m² ubicado en la Escuela de Seguridad Vial *"Mayor General Deogracias Fonseca Espinosa"*, previa coordinación con el supervisor del contrato, de conformidad con el anexo "Especificaciones Técnicas Mínimas". |
| **FORMA DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO** | La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, siempre y cuando haya cumplido con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica sin sobrepasar el monto del presupuesto asignado. |
| **FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO** | **FORMA DE EJECUCIÓN**<br><br>La forma de ejecución del contrato será de **tracto sucesivo**, de acuerdo a las exigencias mínimas descritas en el anexo Especificaciones Técnicas del presente estudio. El arrendatario deberá presentar exclusivamente el servicio de restaurante y cumplir los siguientes horarios:<br><br>**LUNES A VIERNES**: el servicio debe iniciar a partir de las 08:00 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.<br><br>**SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS**: el servicio debe iniciar a partir de las 08:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas.<br><br>**Nota:** el horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia<br><br>Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Seguridad Vial. |

**PLAZO DE EJECUCIÓN**

El plazo de ejecución del contrato será de **DOCE (12) MESES** ininterrumpidos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y la aprobación de la garantía única.

**Nota 1:** el contrato podrá darse por terminado en los eventos establecidos por la ley.

**Nota 2:** al término cumplido del contrato, el arrendatario deberá hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del arrendador, por lo tanto, no opera la prórroga automática del contrato. En caso que sea necesario, deberá solicitarse la prórroga del contrato por escrito y con viabilidad técnica de la supervisión. Lo anterior, de acuerdo a lo dispuesto en el instructivo Nro. 024 DIPON–DIRAF–70 del 14 de septiembre de 2020, *"lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"*, numeral 2.4, que a letra indica: *"(...) en materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento dicha extensión implicará para el arrendatario, el pago del canon de arrendamiento por el término en que se pacte la prórroga del contrato"*.

**VALOR DE LA INVITACIÓN**

El valor estimado del presente proceso corresponde a la suma de **DIECISIETE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON OCHO CENTAVOS ($17.483.548,08)** moneda legal colombiana, no incluye servicios públicos, discriminado así:

| ÍTEM Y/O LOTE | RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL | UNIDAD | DESCRIPCIÓN | RECURSO | CANTIDAD | VALOR ESTIMADO, CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL, EXCLUIDO DE IVA | VALOR TOTAL ESTIMADO, CANON DE ARRENDAMIENTO EXCLUIDO DE IVA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | NO APLICA | DIEPO ESEVI | "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 " | NO APLICA | 12 MESES | $ 1.456.962,34 | 17.483.548,08 |
| **VALOR TOTAL ESTIMADO** | | | | | | | **17.483.548,08** |

**NOTA 1:** El canon de arrendamiento se establece de acuerdo a lo citado en el subnúmeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo II de la Resolución Nro. 03049 del 30 de julio de 2014, *"Por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional"*, indica que "(...) para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.

**NOTA 2:** Para establecer el valor del canon mensual de arrendamiento, mediante Comunicación Oficial No. GS-2026-002008-ESEVI del 21 de mayo de 2026, se solicitó a la Dirección de Educación Policial, dirigida a la señora Brigadier General YURIAN JEANNETTE ROMERO MURTE, en su calidad de Directora de Educación Policial, la emisión del correspondiente concepto de avalúo.

En atención a dicha solicitud, mediante Comunicación Oficial No. GS-2026-009725-DIEPO del 16 de junio de 2026, el señor Intendente JOSÉ OSWALDO HUERTAS RAMÍREZ brindó respuesta y estableció el valor del canon mensual de arrendamiento en la suma de UN MILLÓN CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS CON TREINTA Y CUATRO CENTAVOS ($1.456.962,34) moneda legal colombiana.

| | |
|---|---|
| | En consecuencia, el valor total estimado del contrato, correspondiente a un período de doce (12) meses, asciende a la suma de DIECISIETE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON OCHO CENTAVOS ($17.483.548,08) moneda legal colombiana, sin incluir los valores correspondientes a los servicios públicos, los cuales deberán ser asumidos y liquidados conforme a las condiciones contractuales que se establezcan<br><br>**NOTA 3:** El canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, ni el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin. El arrendatario deberá presentar mensualmente copia de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato.<br><br>En caso que se requiera la instalación de los medidores de servicios públicos, se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020, así:<br><br>"***Medidores de servicios públicos:*** *el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (kw/h y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:*<br><br>✓ *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.*<br>✓ *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.*<br>✓ *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."*<br><br>**PROCEDIMIENTO PARA RECURSOS CONCERNIENTES A COMPENSACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS.**<br><br>Dando cumplimiento a los lineamientos del nivel central, los servicios públicos (energía eléctrica, alcantarillado y gas) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por éste, de manera mensual. El supervisor del contrato le indicará al arrendatario el consumo y valor correspondiente, en atención a la medida arrojada por el medidor. El arrendatario, cada mes, cancelará el valor correspondiente al consumo por el concepto de servicios públicos, según las lecturas del medidor, en la cuenta bancaria dispuesta por el arrendador para ello.<br>Los pagos se harán a la siguiente cuenta:<br><br>**NOMBRE BENEFICIARIO:** Policía Nacional – Dirección de Educación Policial<br>**NIT.:** 900.373.379-0<br>**CUENTA Nro.:** 110018168856<br>**TIPO DE CUENTA:** corriente<br>**ENTIDAD FINANCIERA:** Banco Popular |
| **CLASE DE CONTRATO** | Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio). |
| **FORMA DE PAGO** | EL ARRENDATARIO pagará a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS CON TREINTA Y CUATRO CENTAVOS ($1.456.962,34),** Moneda Legal Colombiana, exento de IVA, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio.<br><br>Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago del servicio de energía eléctrica, agua, |

| | |
|---|---|
| | alcantarillado y gas para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y el metro cúbico del agua que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.<br><br>Los pagos se harán a la siguiente cuenta:<br><br>**NOMBRE BENEFICIARIO:** Policía Nacional – Dirección de Educación Policial<br>**NIT.:** 900.373.379-0<br>**CUENTA Nro.:** 110018168856<br>**TIPO DE CUENTA:** corriente<br>**ENTIDAD FINANCIERA:** Banco Popular |
| **ANÁLISIS MATRIZ DE RIESGOS** | Las contenidas en el Anexo " ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO". |
| **SUPERVISOR DEL CONTRATO** | La supervisión del contrato estará a cargo del Jefe Grupo de Soporte Logístico de la Escuela de Seguridad Vial o quien haga sus veces, o el cargo que con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014"* y lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la Ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 del 2011,quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II y el MCT una vez sean aprobados por el Grupo de Contratos de la Dirección de Educación Policial.<br><br>Para el presente contrato, el supervisor deberá suscribir con el Director(a) de Escuela y el arrendatario, el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios de acuerdo a lo estipulado en el Instructivo Nro. 024 de 2020., documento el cual debe ser publicado en SECOP II.<br><br>**Nota:** el supervisor del contrato deberá verificar que la oficina de Tesorería-DIEPO genere la resp orden de consignación dentro de los plazos con el fin de no generar traumatismos al contratista p realización del pago, así mismo solicitar copia del recibo de pago. |
| **CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS** | Las contenidas en el Anexo " ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS". |
| **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA** | Las contenidas en los Anexo "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA". |
| **OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL** | Las contenidas en el Anexo "OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL". |
| **VALIDEZ DE LA OFERTA** | Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de presentación de la misma. |

## 3. CAUSALES PARA EL RECHAZO Y DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

3.1 Cuando el proponente o alguno de sus integrantes del proponente plural se encuentre incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición fijadas por la Constitución y la Ley para contratar.

3.2 Que el proponente o alguno de los integrantes del proponente plural esté reportado en el Boletín de Responsables Fiscales emitido por la Contraloría General de la República.

3.3 Que la persona jurídica proponente individual o integrante del proponente plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.

3.4 Cuando en la oferta se encuentre información o documentos que no se ajuste a la realidad o cuando verificada la información suministrada por el oferente, ésta presente inconsistencias o inexactitudes a pesar de haber solicitado las aclaraciones pertinentes.

3.5 Cuando el objeto social de la persona jurídica o actividad mercantil del proponente, indicado en el certificado de existencia y representación legal o registro mercantil o documento homologable en el país de constitución del proponente, no faculte a la sociedad o persona natural para desarrollar la actividad materia de la futura contratación, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de consorcios, uniones temporales u otra forma de asociación, si hay lugar a ello.

3.6 Cuando la duración de la persona jurídica proponente sea inferior a la duración del contrato y un (1) año más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 80 de 1993.

3.7 Cuando el oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución a que se refieren los artículos 218, 342, 351, 370 y 457 del Código de Comercio o liquidación proferidas por autoridad competente.

3.8 Cuando el valor de la oferta contenga precios artificialmente bajos y las explicaciones otorgadas por el oferente no ofrezcan suficiente soporte para la decisión del comité evaluador.

3.9 Cuando el valor de la propuesta, incluidos impuestos, contribuciones, gastos, tasas de orden nacional, departamental o distrital, exceda el presupuesto oficial estimado total o supere el valor por ítem.

3.10 Cuando frente a los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos y/o financieros, y previo requerimiento realizado, no se presenten los documentos o aclaraciones solicitadas dentro del término establecido, o cuando habiéndose presentado, no logre subsanar, aclarar o, no cumplan con las condiciones para participar en el proceso. En todo caso, el proponente no podrá mejorar su oferta.

3.11 Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea o por canal diferente al dispuesto en el Sistema Electrónico de Contratación Pública -SECOP II, salvo lo previsto en el acápite de INDISPONIBILIDAD DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA – SECOP II del presente complemento y en el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II.

3.12 Cuando el oferente se encuentre reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA).

3.13 Cuando el oferente no se encuentre al día con el pago de multas en los términos del artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.

**CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO**

La Dirección de Educación Policial, declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando a la propuesta presentada no se logre adjudicar el contrato ofrecido, ya sea porque no cumpla con las condiciones para ser adjudicataria, porque no se presente propuesta, o por cualquier otra causa que impida la selección. La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, el cual se notificará a todos los proponentes y contra éste procede el recurso de reposición, en los términos del artículo 51 y siguientes del Código Contencioso Administrativo.

La Dirección de Educación Policial declarará desierta la contratación directa cuando el oferente obtenga la clasificación de NO CUMPLE, o cuando la oferta sea rechazada.

## 4. CRONOLOGÍA DEL PROCESO

| | |
|---|---|
| **ENTREGA DE LA PROPUESTA** | **Lugar:** Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co<br><br>**Fecha y Hora:** según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II |
| **EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA** | Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II |
| **PLAZO PARA OBSERVACIONES Y PARA PRESENTAR DOCUMENTOS HABILITANTES** | Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II |
| **EXPEDICIÓN, NOTIFICACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO** | Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II |

## 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Los documentos que debe contener la propuesta son los siguientes:

### DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN

La oferta deberá presentarse mediante el SECOP II, con las siguientes consideraciones:

1. El idioma del presente proceso de selección será el castellano y por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere esta invitación emitidos en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.

2. Todas las páginas de la propuesta que tenga modificaciones o enmiendas, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas.

3. El oferente deberá utilizar y diligenciar la totalidad de los formatos que suministre la Dirección de Educación Policial y adjuntarlos a la oferta.

Únicamente se tendrá como propuesta válidamente presentada, aquella que se presente por el medio señalado en la cronología del proceso a más tardar en el día y hora indicada. Será responsabilidad exclusiva del proponente realizar las provisiones necesarias para la presentación oportuna de su propuesta mediante el SECOP II.

## 6. CRITERIO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la selección del oferente se efectuará una verificación jurídica, financiera y técnica, de conformidad con los documentos y criterios establecidos en el presente capítulo.

## 7. REQUISITOS HABILITANTES

### 7.1 JURÍDICOS

En la oferta el proponente deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación:

### 7.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente.

### 7.1.2 ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA

Deben presentar los siguientes documentos para acreditar su existencia:

a) Certificado de existencia y representación legal (este último no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación) o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación del proponente.

b) En el evento de personas jurídicas no obligadas a aportar el certificado de existencia y representación legal, deberán aportar un documento equivalente que acredite su existencia, junto con los documentos que demuestren la capacidad del representante legal de la entidad o sociedad a contratar, en el cual se verificará:

- Fecha de expedición del documento equivalente que acredite su existencia.
- Que el objeto incluya las actividades principales objeto del presente proceso.
- La duración deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y un (1) año más.
- Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad o entidad.
- La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta, y por tanto su rechazo.
- El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.

### 7.1. 3 CERTIFICADO SIMIT

La Dirección de Educación Policial, consultará el certificado en el Sistema integrado de información sobre las multas y sanciones por infracciones de tránsito del oferente.

### 7.1.4 FOTOCOPIA DE CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

El proponente aportará con la oferta, fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del representante legal.

### 7.1.5 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Compromiso Anticorrupción" y entregarlo con la oferta.

### 7.1.6 BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES

La Dirección de Educación Policial, consultará el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal.

### 7.1.7 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La Dirección de Educación Policial, consultará el certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

### 7.1.8 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES

La Dirección de Educación Policial, consultará el certificado de antecedentes judiciales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

### 7.1.9 REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

El proponente deberá anexar la consulta del sistema del Registro Nacional de Medidas Correctivas.

### 7.1.10 CERTIFICACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES.

Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 828 de 2003, el proponente deberá allegar una certificación expedida por el revisor fiscal, si es del caso, o del representante legal del proponente, señalando para el primero el número de la Tarjeta Profesional y anexando fotocopia de la misma; en la cual se certifique el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) y administradora de riesgos laborales (de conformidad con lo establecido en la Ley 1562 de 2012 y Decreto 723 de 2013), indicando que se encuentra al día en dichos pagos. La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

Para efectos de lo antes mencionado, se deberá tener en cuenta lo establecido en los artículos 5 de la Ley 1429 de 2010, y 20 parágrafo 1 de la Ley 1607 de 2012.

### 7.1.11 ANTECEDENTES INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERÉS

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Antecedentes inhabilidades, incompatibilidades y declaración de conflicto de interés" y entregarlo con la oferta.

### 7.1.12 INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE EDAD

La entidad verificará si el proponente (para el caso el representante legal de la persona jurídica) posee una inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de edad para dar cumplimiento con lo previsto en la Ley 1918 de 2018 y Decreto 753 de 2019, certificado expedido por la Policía Nacional. El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Inhabilidad por delitos sexuales" y entregarlo con la oferta.
**La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrado bajo gravedad de juramento, respecto de su fidelidad y veracidad.**

### 7.1.13 INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Inhabilidad por incumplimiento reiterado" y entregarlo con la oferta.

### 7.1.14. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DEL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

El Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM, es un mecanismo de control creado por el Gobierno Nacional a través de la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios. Por lo anterior el representante legal del que presenta la oferta deberá aportar la certificación con fecha de expedición no superior a (90) noventa días calendarios anteriores a la fecha de entrega de la documentación.

### 7.2. TÉCNICOS

- Diligenciamiento del Anexo ***"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS"***. El oferente deberá diligenciar punto a punto (CUMPLE/NO CUMPLE) todas y cada una de las exigencias técnicas mínimas relacionadas, así mismo deberá manifestar expresamente que se obliga a cumplir con el presente numeral sin limitaciones, exclusiones o condicionamiento alguno. Deberá adjuntar los soportes de cumplimiento relacionados con todos los requisitos técnicos adicionales establecidos en el estudio previo.

- Diligenciar el formulario **"SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL".**

- Diligenciar el formulario **"SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO".**

## 7.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA

**Criterios de Evaluación**

– Propuesta económica: la propuesta económica debe presentarse en números enteros a través del registro de la información en el Sistema Electrónico de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente; para lo cual, el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

La propuesta económica de la presente invitación no podrá modificarse, suprimirse o alterarse en la descripción de las condiciones que los componen, sus unidades y/o equivalentes en cantidades. Será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior a la base del canon fijado por la Dirección de Educación Policial. La cual, declarará desierta la contratación directa cuando el oferente obtenga la clasificación de NO CUMPLE, o cuando revisada la propuesta económica sea rechazada.

Una vez cumplida la verificación de la propuesta y al no haber encontrado causal de rechazo, se procederá a la adjudicación de la CONTRATACIÓN DIRECTA.

Los precios unitarios de la propuesta son fijos durante la ejecución y hasta el cabal cumplimiento del objeto del contrato que surja del presente proceso.

En caso que el oferente no incluya el valor unitario de un ítem en la tabla prevista, este ítem se considerará como no ofrecido dando lugar al RECHAZO de la propuesta. Si el valor del ítem es cero (0), este se debe diligenciar con valor cero toda vez que no se deben dejar casillas en blanco o con otros símbolos, so pena del RECHAZO de la propuesta.

El oferente deberá presentar en la lista de precios del proceso en SECOP II el valor por ítem y total ofertado.

### 7.3.1. Corrección aritmética

La Entidad solo efectuará correcciones aritméticas originadas por:

A. Las operaciones aritméticas a que haya lugar en la propuesta económica, cuando exista un error que surja de un cálculo meramente aritmético cuando la operación ha sido erróneamente realizada.

B. El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto de los precios unitarios contenidos en la propuesta económica, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a punto cinco (0.5) se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a punto cinco (0.5) se aproximará por defecto al número entero.

C. En el evento en que de la corrección aritmética el valor total ofertado por el proponente, supere el presupuesto oficial total o por ítem, será RECHAZADA.

D. Las correcciones efectuadas según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para el contratista en caso de adjudicación.

## 8. GARANTÍAS

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del Contrato, el futuro Contratista deberá constituir por su nombre, cuenta y riesgo a fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del Contrato a suscribirse, una Garantía Única a favor de la Dirección de Educación Policial – DIEPO, identificada con NIT 900.373.379-0, la cual consistirá en Póliza de Seguro expedida por una Compañía Aseguradora legalmente constituida, autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera de Colombia, que contenga los siguientes amparos, cuantías y vigencias, así:

| MECANISMO DE COBERTURA | TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS | ESTIMACIÓN DEL RIESGO | VIGENCIA | JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA |
|---|---|---|---|---|
| GARANTÍA ÚNICA | INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO | 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 | NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES. | CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO. | 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 | CALIDAD DEL SERVICIO. | CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO | 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 | DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | 200 SMMLV | 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. |

**NOTA 1:** la póliza debe presentarse con comprobante de pago. En la póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso, el contratista deberá reponer la garantía cuando el valor de la misma, se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes, a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

**NOTA 2:** la póliza debe ser presentada y cargada ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE en la Plataforma del SECOP II.

**NOTA 3:** en el caso de suscribirse adiciones y/o prórrogas del contrato, el contratista deberá ajustar la garantía única acorde con los valores, plazos y demás condiciones allí plasmadas.

**NOTA 4:** si el contratista se negare a constituir la garantía única prevista en la presente cláusula, en los términos, cuantía y duración establecidos, LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, podrá declarar la caducidad de contrato.

**NOTA 5:** en el evento que la garantía no se ajuste a los requerimientos establecidos en la presente cláusula, el contratista deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el contrato en un término no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a su devolución.

**NOTA 6:** cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el contrato, el contratista, deberá constituir los correspondientes certificados de modificación.

**NOTA 7:** las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales.

**NOTA 8:** en cumplimiento a lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, la entidad procederá a restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

**"SE INVITA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS PARA EJERCER CONTROL SOCIAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE"**

Atentamente,

Coronel **MAURICIO ANDRÉS CARRILLO ÁLVAREZ**
Director de Educación Policial

ELABORÓ: CPS069 YURLEY MAYERLY CEPEDA ORTIZ
VILOF-GRUCO

REVISÓ: MY. FABIAN PARDO MORENO
VILOF-GRUCO

REVISÓ: MY. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO
DIEPO-ASJUD

REVISÓ: TC. RUBEN ALBEIRO ARBOLEDA ALDANA
VILOF-JEFAT

REVISÓ: CR. HÉCTOR JAIRO BETANCOURT ROJAS
DIEPO – SUEPO

Fecha de elaboración: 9-11-2026
Ubicación: Y:\DINAE/VIAFI/CONTRATOS/2026/CD 106

Transversal 33 47A-35 Sur Fátima
Teléfonos: 5159650 ext. 30154
diepo.gruco@policia.gov.co
**www.policia.gov.co**

# INFORMACIÓN PÚBLICA
## ANEXO

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico, aplicando el criterio de cumple o no cumple.

**CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.**

**OFERENTE:** _____

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

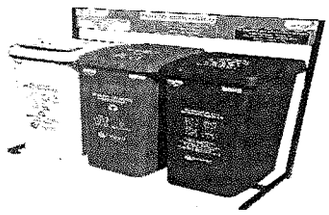
**REQUISITOS GENERALES**

a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la oferta se considerará no apta técnicamente.

b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

| 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:<br>- Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros - Pantalón.<br>- Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas).<br>- 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).<br>- Zapato cerrado con suela antideslizante.<br>- 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;<br>**a.** El cabello debe permanecer completamente recogido.<br>**b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada.<br>**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.<br>**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.<br>**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.<br>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.<br>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.<br>DIMENSIONES<br><br>Características Destacadas:<br>• 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.<br>• 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.<br>• 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.<br><br>Altura: 70 cm<br>Ancho: 29 cm | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Capacidad: 55 L<br>Largo: 39 cm<br>Ancho Estructura: 95 cm<br>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.<br><br>Compromiso firmado | | |
| 20 | El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.<br>-Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso.<br>-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.<br>Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje.<br>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.<br>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:<br>- Cumplimiento del contrato 20%<br>- Calidad del servicio 50%<br>-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**<br><br>Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.<br><br>El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.<br>Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.<br><br>Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color).<br><br>Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.<br><br>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).<br>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.<br><br>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**<br><br>Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc.<br>**REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.**<br>Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:<br>• 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.<br>• Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.<br>• 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.<br>• Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.<br>**ASEO Y LIMPIEZA**<br>**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.<br>**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**<br>• 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.<br>• Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.<br>• Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos.<br>• Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.<br>• Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja.<br>• Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.<br>• 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.<br>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 | | |

<table>
<tr><td></td><td>empresa.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>47</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>48</td><td>ATENCIÓN AL CLIENTE<br>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 <u>buzón de sugerencias</u> que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio.<br>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.<br>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.<br>Horario de atención<br>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:<br>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.<br>SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>49</td><td>PAGO DE SERVICIOS<br>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.<br>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:<br>CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL
<table>
<tr><th>Soporte documental</th><th>Periodo de 30 días calculo medida consumo</th><th>Medida de kWh</th><th>Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de cálculo</th><th>Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Calculo con base en el recibo de energía</td><td>Primer día del mes</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Último día del mes</td></tr>
<tr><td>Totales</td><td>1 mes (30 días)</td><td>(último reporte - primer reporte del mes)</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES
<table>
<tr><th>Soporte documental</th><th>Periodo de 30 días calculo medida consumo</th><th>Medida de Metros cúbicos - M3</th><th>Costo acueducto cargo fijo no residencial</th><th>Costo alcantarillado cargo fijo no residencial</th><th>Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3)</th><th>Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3)</th><th>Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Calculo con base en el recibo de agua</td><td>Primer día del mes</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Último día del mes</td></tr>
<tr><td>Totales</td><td>1 mes (30 días)</td><td>(último reporte - primer reporte del mes)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>50</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>51</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ÍTEM</td><td>OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>52</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE:<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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)<br><br>Las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información:<br><br>• Nombre o razón social del contratista<br>• Nombre o razón social del contratante<br>• Descripción del objeto contratado</td><td></td><td></td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | • Fecha del contrato (inicio y terminación)<br>• Valor del contrato<br><br>**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.<br>No se admiten certificaciones de subcontrataciones.<br>No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios.<br>No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar certificaciones presentadas.<br>No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibido final).<br>No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistenci<br><br>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.<br>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**<br><br>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:**<br><br>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**:<br><br>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 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) | | |

57

**CAPACIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA**

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

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

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.<br>• Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.<br>• Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.<br><br>**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 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).<br><br>**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.<br>**NOTA 3:** el oferente se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato.<br>**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)<br><br>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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.<br><br>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).<br><br>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:<br><br>• Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados.<br>• Uso de elementos de protección personal.<br>• Manejo de sustancias químicas.<br>• Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía)<br>• Normativa ambiental<br>• Saneamiento básico<br><br>• Gestión del riesgo, que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.<br><br>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.<br><br>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:<br><br>• Alcance | Comunicación oficial donde se manifieste los compromisos de cumplimiento de todos los numerales y sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual. | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | • Objetivos<br>• Responsables<br>• Descripción de actividades<br>• Cronograma<br><br>Indicadores que serán del control de la empresa contratista.<br><br>Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo 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<br>salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento. | | | |
| 64 | En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales.<br><br>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.<br><br>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).<br><br>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"*.<br><br>**Las personas jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes,** así:<br><br>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.<br><br>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:<br>1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III.<br>2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.<br>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. | Oficio de compromiso | | |
| 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 | formulario sistema de gestión de la | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | descritos. (sin realizar modificaciones del membrete u otros).<br>**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. | seguridad y salud en el trabajo | | |

Atentamente,

Coronel **MAURICIO ANDRÉS CARRILLO ÁLVAREZ**
Director de Educación Policial

ELABORÓ: CPS069 YURLEY MAYERLY CEPEDA ORTIZ
VILOF–GRUCO

REVISÓ: MY. FABIAN PARDO MORENO
VILOF-GRUCO

REVISÓ: MY. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO
DIEPO-ASJUD

REVISÓ: TC. RUBEN ALBEIRO ARBOLEDA ALDANA
VILOF-JEFAT

REVISÓ: CR. HÉCTOR URIRO BETANCOURT ROJAS
DIEPO – SUEPO

Fecha de elaboración: 9-11-2026
Ubicación: Y:\DINAE/VIAFI/CONTRATOS/2026/CD 106

Transversal 33 47A-35 Sur Fátima
Teléfonos: 5159650 ext. 30154
diepo.gruco@policia.gov.co
**www.policia.gov.co**

**INFORMACIÓN PÚBLICA**