

Página 1 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

**DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER
JEFATURA ADMINISTRATIVA DENOR**

San José de Cúcuta,

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

<p>1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO</p>	<p>"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR."</p> <table border="1" data-bbox="654 737 1495 961"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th> <th>SEGMENTO</th> <th>FAMILIA</th> <th>CLASE</th> <th>PRODUCTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">80131500</td> <td>Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos.</td> <td align="center">Servicios inmobiliarios</td> <td>Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones</td> <td align="center">-</td> </tr> </tbody> </table>						CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos.	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	-								
CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO																				
80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos.	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	-																				
<p>1.2 VALOR ESTIMADO</p>	<p>El valor estimado del contrato de arrendamiento corresponde a la suma de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos, deducciones de ley , distribuidos así:</p> <table border="1" data-bbox="654 1150 1495 1696"> <thead> <tr> <th>UNIDAD</th> <th>REC</th> <th>MESES</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO</th> <th>VALOR TOTAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">DENOR</td> <td align="center">16</td> <td align="center">12</td> <td>"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR."</td> <td align="right">\$362.843,00</td> <td align="right">\$4.354.116,00</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="5">VALOR TOTAL ESTIMADO</td> <td align="right">\$4.354.116,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejaran constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.</p> <p>El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los</p>						UNIDAD	REC	MESES	DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	DENOR	16	12	"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR."	\$362.843,00	\$4.354.116,00	VALOR TOTAL ESTIMADO					\$4.354.116,00
UNIDAD	REC	MESES	DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO																			
DENOR	16	12	"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR."	\$362.843,00	\$4.354.116,00																			
VALOR TOTAL ESTIMADO					\$4.354.116,00																			

Página 2 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

		servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento.
1.3	CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO
1.4	PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, con representación en Colombia en forma individual o conjunta (Consortios o Unión Temporal), que dentro de su objeto social presten el servicio; y que cumplan con los requisitos exigidos para contratar. De igual forma, podrán participar Mipymes de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 del 26 mayo de 2015, para el presente proceso será el señor ALBERTO OROZCO JAIMES, identificado con C.C. No. 71.581.450 de Medellín, toda vez que está en condiciones de prestar el servicio.

1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN

El Departamento de Policía Norte de Santander no cuenta actualmente con las instalaciones o una estructura acorde para el funcionamiento de una cafetería para la atención diaria del personal que labora tanto en el DENOR como en la Región Nro. Cinco y Centro de Fusión Operacional CEFOP, generando así en ocasiones la salida o el desplazamiento de los funcionarios que laboran en estas unidades, junto con la población flotante de grupos como el SANIDAD, ESMAD, ANTINARCOTICOS, EMCAR, PERSONAL DE RELEVO y visitantes de las instalaciones que oscilan entre unos trescientos sesenta (360) personas de manera permanente.

Observando lo anterior y en el entendido que la entidad no cuenta con recursos para construir o adecuar unas instalaciones, por lo que se establece la posibilidad de dar en arriendo un espacio físico para construir en un área que consta de (10 metros de frente x 8 metros de fondo), unas instalaciones las cuales serán construidas por parte del oferente, que resulte adjudicado, la cual cuenta con conexión de servicios de agua y electricidad para desarrollar tareas propias que incluyan higiene en cuanto a la preparación de alimentos y luz para garantizar la conservación de los mismos, que permitan garantizar de una manera efectiva el suministro de alimentos saludables y bebidas, en procura del bienestar general del personal uniformado y su familia.

CONVENIENCIA

Es conveniente continuar con el arrendamiento de esta área con el señor ALBERTO OROZCO JAIMES (Propietario Restaurante Pikolino), toda vez que el servicio es necesario para la comodidad del personal que integra el Comando de Departamento de Policía Norte de Santander, la Región de Policía N°5, el Centro de Fusión Operacional CEFOP y personal visitantes, debido a que no se cuenta con los recursos logísticos y administrativos necesarios para satisfacer las necesidades alimenticias del personal, viendo la viabilidad de contratar el arrendamiento de un espacio físico para la prestación del servicio de cafetería para el bienestar del personal uniformado y el personal visitante.

MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

El Departamento de Policía Norte de Santander no cuenta con los medios logísticos, ni con el personal idóneo, ni equipos, electrodomésticos, enseres, y demás elementos necesarios para la prestación del servicio de cafetería a la comunidad policial y sus familias, por lo cual se debe recurrir a empresas y personal especializado en la materia.

De acuerdo a las necesidades del Departamento de Policía Norte de Santander, se requiere que el contrato

Página 3 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

de arrendamiento se ejecute durante un plazo de doce (12) meses.

ACUERDOS COMERCIALES

De acuerdo a la consulta realizada en la Web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (<http://www.mincit.gov.co/publicaciones.php?id=238>) y la Cancillería colombiana (<http://www.cancilleria.gov.co/juridicainternacional/trata>), se evidencia que no se encuentra cobijado por los Acuerdos o Tratados Internacionales en materia de Contratación Pública.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

El departamento de policía Norte de Santander a la fecha ha realizado un proceso contractual similar al proyectado por lo que existe un antecedente de las mismas especificaciones técnicas, así:

ENTIDAD Y UNIDAD	NUMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO CONTRATO	ACIERTOS	PROBLEMAS PRESENTADOS
MECUC-DENOR	75-1-10018-16	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR."	BUENO	NO SE PRESENTARON INCONVENIENTES
MECUC-DENOR	75-1-10027-17	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR."	BUENO	NO SE PRESENTARON INCONVENIENTES

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

Teniendo en cuenta que las instalaciones del Departamento de Policía Norte de Santander no cuenta con un espacio propicio para el funcionamiento de la cafetería, se establece la modalidad de selección por CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES (Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015), de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2º, numeral 4º, literal i) de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11. del decreto 1082 del 2015.

4 CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el Anexo No. 2 del presente Estudio de Conveniencia y Oportunidad, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. CAPACIDAD OPERATIVA

Este aspecto se verificará en el Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas mínimas.

Página 4 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

4.1.2. OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Este aspecto se verificará en el Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas mínimas.

4.1.3 CONDICIONES ECONÓMICAS

La Policía Metropolitana de Cúcuta ha realizado un avalúo comercial, para determinar el valor del canon de arrendamiento del cual es objeto el presente proceso, por lo tanto, se establecerá como PRECIO TECHO, el que se indicó en el respectivo avalúo, sin embargo se deberá hacer un incremento del canon de arrendamiento, de acuerdo con el Índice de Precios al Consumidor - IPC dispuesto por el Gobierno Nacional para cada año.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN MATERIA AMBIENTAL

Para la Policía Metropolitana de Cúcuta es de vital importancia fortalecer la gestión ambiental asumiendo un compromiso institucional que vaya más allá del cumplimiento de la normatividad vigente que implica asimilar una cultura ambiental que le permita a la Institución sobresalir entre los demás sectores en materia ambiental. Se busca fortalecer el manejo de salud interior en la Institución en cumplimiento a la normatividad ambiental.

Por tal razón al futuro contratista se le exigirá la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo a las actividades de producción, manipulación, transporte y entrega de los elementos contratados, y el cumplimiento de la normatividad vigente en materia ambiental como:

- Ley 99 de 1993: Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente. Se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables se reorganiza el Sistema Nacional Ambiental "SINA" y se dicta otras disposiciones.
- Ley 253 de 1995: Por medio de la cual se aprueba el Convenio de Basilea sobre el control de los movimientos transfronterizos de los desechos peligrosos y su eliminación hecho en Basilea el 22 de marzo de 1989.
- Decreto 1609 de 2002: expedido por el Ministerio de Transporte. "Transporte de Mercancías Peligrosas en Carretera".
- Decreto 4741 del 30 de Diciembre de 2005 expedido por el Ministerio de Medio Ambiente y Vivienda Territorial. "Por el cual se reglamenta la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión Integral".
- Ley 1252 de 2008: (noviembre 27) Diario Oficial No. 47.186 de 27 de noviembre de 2008. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental referentes a los residuos y desechos peligrosos y se dictan otras disposiciones."
- Hoja de seguridad y ficha técnica de cada uno de los productos que contengan químicos y sustancias nocivas para la salud.
- Anexar licencias y permisos ambientales que sean requeridos por la normatividad ambiental para la comercialización de estos productos de aseo y limpieza.

Página 5 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

Gestión Ambiental

El oferente con el fin de cumplir con el numeral anterior deberá tener en cuenta lo requerido en el Formulario No. 1 GESTIÓN AMBIENTAL del presente estudio previo, el cual deberá diligenciar para la presentación de la propuesta.

5 CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio, objeto del presente contrato se prestará en el complejo donde funciona el Departamento de Policía Norte de Santander ubicado en la Calle 22N Nro. 2-03 Urbanización Tasajero. El cual comprende un espacio distribuido de la siguiente manera: Un Área aproximada de 80 M2 destinada para el funcionamiento de la Cafetería.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La prestación del servicio de cafetería se hará de forma total de acuerdo a las necesidades de la Institución. El contratista deberá prestar exclusivamente el servicio establecido en el objeto del contrato en el horario de 06:30 horas a 19:00 horas de lunes a sábado y domingos a partir de las 08:00 horas a 15:00 horas se podrá extender hasta las 17:00 horas. Los días festivos no es exigible la prestación del servicio, se prestará previa coordinación con el supervisor del contrato.

Igualmente en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones del DENOR.

Así mismo, el proponente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo y otros), horario que será puesto en un lugar visible para los usuarios; este horario podrá ser extendido a criterio del contratista, previa coordinación con el Supervisor del contrato, de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo No. 2 del presente estudio previo y dentro del plazo de ejecución del contrato, en este entendido el oferente deberá realizar la respectiva adecuación y demás equipos necesarios para su funcionamiento.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato es de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio entre el contratista y el supervisor designado, previo cumplimiento de todos los requisitos legales. Este plazo podrá ser prorrogable por igual período de tiempo, previa solicitud escrita del contratista junto con el supervisor del presente contrato y aprobación del Comandante de la Policía Metropolitana de Cúcuta y aceptación del arrendatario; sin embargo se deberá hacer un incremento del canon de arrendamiento, de acuerdo con el Índice de Precios al Consumidor - IPC dispuesto por el Gobierno Nacional para cada año.

De igual forma se podrá dar por terminado en forma anticipada de común acuerdo, cuando se presenten circunstancia de fuerza mayor o caso fortuito, o de incapacidad para continuar con el mismo, lo cual quedara plasmado en el contrato de arrendamiento.

El contrato bajo ninguna circunstancia se renovara de manera automática.

Página 6 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

5.4. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio, así:

UNIDAD	MESES	VALOR CANON ARRENDAMIENTO	MENSUAL DE	VALOR CANON ARRENDAMIENTO	TOTAL
DENOR	12	\$362.843,00		\$4.354.116,00	

NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejaran constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.

El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento.

5.5. SUPERVISOR O INTERVENTOR DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el Jefe de Grupo Bienes Raíces de la Unidad o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Comando de Policía Metropolitana de Cúcuta 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 de enero de 2018, por el cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de la Policía Nacional". El supervisor deberá allegar a la Oficina de Administración de la Policía Metropolitana de Cúcuta informes mensuales de la ejecución del contrato de arrendamiento.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el anexo No. 3 del presente estudio previo.

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el anexo No. 4 del presente estudio previo.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del proceso de contratación se efectuara en forma total y por el valor del contrato del arrendamiento señalado; en todo caso el oferente no podrá ofertar por menor valor del canon de arrendamiento estipulado y el valor de los servicios públicos. Se solicita se ha tenido en cuenta el señor ALBERTO OROZCO JAIMES, identificado con C.C. No. 71.581.450 de Medellín, ya que reúne las condiciones necesarias para prestar el servicio y de igual forma es la persona que lo viene prestando en la vigencia anterior.

Página 7 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

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

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo No. 5 se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No. 5.1 del presente estudio previo.

Elaboró. 
IJ. NANCY BARÓN CAÑAS
Responsable Servicios Generales

Página 8 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

JUSTIFICACIÓN

El Departamento de Policía Norte de Santander no cuenta actualmente con las instalaciones o una estructura acorde para el funcionamiento de una cafetería para la atención diaria del personal que labora tanto en el DENOR como en la Región Nro. Cinco y Centro de Fusión Operacional CEFOP, generando así en ocasiones la salida o el desplazamiento de los funcionarios que laboran en estas unidades, junto con la población flotante de grupos como el SANIDAD, ESMAD, ANTINARCOTICOS, EMCAR, PERSONAL DE RELEVO y visitantes de las instalaciones que oscilan entre unos trescientos sesenta (360) personas de manera permanente.

Observando lo anterior y en el entendido que la entidad no cuenta con recursos para construir o adecuar unas instalaciones, por lo que se establece la posibilidad de dar en arriendo un espacio físico para construir en un área que consta de (10 metros de frente x 8 metros de fondo), unas instalaciones las cuales serán construidas por parte del oferente, que resulte adjudicado, la cual cuenta con conexión de servicios de agua y electricidad para desarrollar tareas propias que incluyan higiene en cuanto a la preparación de alimentos y luz para garantizar la conservación de los mismos, que permitan garantizar de una manera efectiva el suministro de alimentos saludables y bebidas, en procura del bienestar general del personal uniformado y su familia.

CONVENIENCIA

Es conveniente continuar con el arrendamiento de esta área con el señor ALBERTO OROZCO JAIMES (Propietario Restaurante Pikolino), toda vez que el servicio es necesario para la comodidad del personal que integra el Comando de Departamento de Policía Norte de Santander, la Región de Policía N°5, el Centro de Fusión Operacional CEFOP y personal visitantes, debido a que no se cuenta con los recursos logísticos y administrativos necesarios para satisfacer las necesidades alimenticias del personal, viendo la viabilidad de contratar el arrendamiento de un espacio físico para la prestación del servicio de cafetería para el bienestar del personal uniformado y el personal visitante.

MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

El Departamento de Policía Norte de Santander no cuenta con los medios logísticos, ni con el personal idóneo, ni equipos, electrodomésticos, enseres, y demás elementos necesarios para la prestación del servicio de cafetería a la comunidad policial y sus familias, por lo cual se debe recurrir a empresas y personal especializado en la materia.

De acuerdo a las necesidades del Departamento de Policía Norte de Santander, se requiere que el contrato de arrendamiento se ejecute durante un plazo de doce (12) meses.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCION MERCADO

El Comando Departamento de Policía Norte de Santander, requiere dar en arrendamiento un espacio físico, para poner en funcionamiento una cafetería en la base del departamento de Policía Norte de Santander, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo No. 2 del presente estudio previo.

Página 9 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANÁLISIS DEL SECTOR

La prestación del servicio objeto del presente estudio es de procedencia Nacional, y se encuentra disponible en el Municipio de San José de Cúcuta.

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR

Como quiera que el servicio lo ha desarrollado el señor ALBERTO OROZCO JAIMES a satisfacción, se requiere dar en arrendamiento el espacio para el funcionamiento de la cafetería y restaurante del Departamento de Policía Norte de Santander, al señor en referencia.

PRECIOS DE MERCADO

Para determinar el valor de mercado del canon de arrendamiento, se tomó como referente el Avalúo del 09/05/2017 realizado por el señor Subintendente DARWIN LEONARDO GOMEZ PAEZ, Perito Avaluador Policía Nacional.

NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejaran constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.

El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento.

COSTOS DE OPORTUNIDAD

Entre otras, se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estacionalidad del bien, saturación de los mercados, bajas en la moneda y caída de precios por diversos factores, los cuales son conocidas por los entes reguladores del mercado.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS

Los beneficios que se obtienen son diversos ya que el personal policial que labora en las instalaciones del Comando de Policía Norte de Santander, Comando de la Región No. Cinco y CEFOP, así como el personal que visita las mismas, se beneficiarán teniendo a la mano el servicio de cafetería, servicio indispensable que contribuye a la comodidad y oportunidad del funcionario policial de usar este servicio sin mayor traumatismo.

CONDICIONES DEL CONTRATO

Ver condiciones del contrato en el numeral 5 del presente estudio previo.

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DE LOS BIENES

Para el funcionamiento de la Cafetería objeto del contrato de Arrendamiento, se ha considerado que los bienes, insumos y artículos para la venta sean de origen Nacional.

MONEDA A CONTRATAR

Los oferentes deberán presentar su propuesta en moneda legal Colombiana (Pesos).

Página 10 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio, así:

UNIDAD	MESES	VALOR CANON ARRENDAMIENTO	MENSUAL DE	VALOR CANON ARRENDAMIENTO	TOTAL
DENOR	12	\$362.843,00		\$4.354.116,00	

NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejaran constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.

El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento.

3. ANALISIS DE PRECIOS

Para este proceso se indicará el precio del canon de arrendamiento teniendo en cuenta la prestación del servicio de manera ininterrumpida, de acuerdo al avalúo realizado por el señor Subintendente DARWIN LEONARDO GOMEZ PAEZ, Perito Avaluador Policía Nacional.

3.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP

Se realizó consulta en la página www.contratos.gov.co, encontrándose contratos celebrados por Entidades Estatales a nivel país, con objetos similares al requerido en el presente estudio previo, así:

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
PONAL	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 85.19 M2 APROXIMADAMENTE, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA UBICADO EN LA AVENIDA DEMETRIO MENDOZA CALLES 22 Y 24 DE LA CIUDAD DE CÚCUTA, PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES DE LAS INSTALACIONES	75-1-10033-16	30 de junio de 2016	\$2,910,000.00
PONAL	ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 92M' APROXIMADAMENTE DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERIA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA CIUDAD CÚCUTA, UBICADO EN LA CALLE 7a N° 6E ¿ 22 BARRIO QUINTA ORIENTALDE LA CIUDAD DE CÚCUTA	75-1-10004-15	20 de febrero de 2015	\$11,115,000.00
ARMADA NACIONAL ESCUELA NAVAL	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA NAVAL "ALMIRANTE PADILLA", CUYAS	5.393.499,95	15/01/2018	\$5.393.499,95

Página 11 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

DE CADETES ALMIRANTE PADILLA	MEDIDAS SON 215.70 M2 CON EL FIN DE SER DESTINADOS COMO COMEDOR Y CAFETERIA DEL PERSONAL DE SUBOF		
------------------------------------	---	--	--

Detalle del Proceso Número PN MECUC CD 017 2016

DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL (DGPOL)

Información General del Proceso	
Tipo de Proceso	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)
Estado del Proceso	Contratado
Causal de Otras Formas de Contratación Directa	Arrendamiento o Adquisición de Inmuebles (Literal I)
Regimen de Contratación	Exclusivo General de Contratación
Grupo	[P] Servicios
Segmento	[P0] Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos
Familia	[P013] Servicios inmobiliarios
Clase	[P01315] Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	<p>CON EL ARRENDAMIENTO UN AREA DE 25.18 M2 APROXIMADAMENTE PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERIA DEL COMANDO DE LA POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA UBICADO EN LA AVENIDA DEMETRIO MENDOZA CALLES 22 Y 24 DE LA CIUDAD DE CUCUTA PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES DE LAS INSTALACIONES</p>
Cuánta a Contratar	\$ 2.610.000
Tipo de Contrato	Arrendamiento
Ubicación Geográfica del Proceso	
Departamento y Municipio de Ejecución	Norte De Santander San José de Cucuta
Departamento y Municipio de Obtención de Documentos	Norte De Santander San José de Cucuta
Dirección Física de Obtención de Documentos del Proceso	Avenida Demetrio Mendoza calles 22 y 24 Barrio San Mateo
Departamento y Municipio de Entrega de Documentos	Norte De Santander San José de Cucuta
Dirección Física de Entrega de Documentos del Proceso	Avenida Demetrio Mendoza calles 22 y 24 Barrio San Mateo
Cronograma del Proceso	
Fecha y Hora de Apertura del Proceso	15-06-2016 06:00 p.m.
Datos de Contacto del Proceso	
Correo Electrónico	MECUC@CORREO.POLICIA.NACIONAL
Ubicación de la Sala de Consulta	Avenida Demetrio Mendoza calles 22 y 24 Barrio San Mateo

Detalle del Proceso Número PN DIRAN CD 004 ARRENDAMIENTO 2015.

DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL (DGPOL)

Información General del Proceso	
Tipo de Proceso	Contratación Directa (Ley 1150 de 2007)
Estado del Proceso	Contratado
Causal de Otras Formas de Contratación Directa	Arrendamiento o Adquisición de Inmuebles (Literal I)
Regimen de Contratación	Exclusivo General de Contratación
Grupo	[P] Servicios
Segmento	[P0] Servicios de Logística, Alimentación, Alojamiento y Entrenamiento
Familia	[P010] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
Clase	[P01017] Servicios de catering
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	CAFETERIA LA MINA CON ARRENDAMIENTO de un objeto es el ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑIA ANTITERRORISTAS REGIONAL N°5
Cuánta a Contratar	\$ 1.645.467
Tipo de Contrato	Arrendamiento
Respaldo Presupuestal Asociado al Proceso	
Tipo de respaldo presupuestal	CCP
Número del respaldo presupuestal	0001
Cuánta del respaldo presupuestal	\$ 1.645.467
Ubicación Geográfica del Proceso	
Departamento y Municipio de Ejecución	Norte De Santander San José de Cucuta
Departamento y Municipio de Obtención de Documentos	Bogotá D.C.
Dirección Física de Obtención de Documentos del Proceso	Aeropuerto el Dorado
Departamento y Municipio de Entrega de Documentos	Bogotá D.C.
Dirección Física de Entrega de Documentos del Proceso	AEROPUERTO EL DORADO
Cronograma del Proceso	
Fecha y Hora de Apertura del Proceso	15-08-2015 06:00 a.m.
Datos de Contacto del Proceso	
Correo Electrónico	cd004@63151AM20030611001

Página 12 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

guro | <https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currenti>

Selección de Actividad: ☒ Matemáticas Cercanas ☐ Comprensión de Lectura

INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Información

ARMADA NACIONAL ESCUELA NAVAL DE CADETES
ALMIRANTE PADILLA

Precio estimado total: 5.393.500 COP

Número del proceso: 002 CLEN-ADEN-2018

Título: ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DE LA ES PADILLA, CUYAS MEDIDAS SON 215.70 M2 CON EL FIN DE SER DESTINADOS A CAFETERIA DEL PERSONAL DE SUBOF

Fase: Presentación de oferta

Estado: Proceso adjudicado y celebrado

Descripción: ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DE LA ES PADILLA, CUYAS MEDIDAS SON 215.70 M2 CON EL FIN DE SER DESTINADOS A CAFETERIA DEL PERSONAL DE SUBOFICIALES QUE PRESTA SUS SERVICIOS

Tipo de proceso: Contratación directa

[Información](#)

Datos del contrato

Tipo de contrato: Rental of buildings

Duración del contrato: 12 (Meses)

Dirección de ejecución del contrato: BOSQUE ISLA MANZANILLO Cartagena Edo. COLOMBIA

Código UNSPSC: 80131602 - Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

Lista adicional de códigos UNAPSC

Nota: No se tendrán en cuenta los precios del secop, toda vez que, las condiciones de servicio, ubicación de las instalaciones y duración varían de acuerdo a las condiciones contractuales del presente proceso.

3.2 ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

No se tendrá en cuenta el precio histórico, toda vez que se tomara el valor arrojado por el Avalúo del 09/05/2017, realizado por el señor Subintendente DARWIN LEONARDO GOMEZ PAEZ, Perito Avaluador Policía Nacional.

3.3 ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

No se tomara precio de mercado, toda vez que se tomó el valor arrojado por el avalúo de renta del 09/05/2017, realizado por el señor Subintendente DARWIN LEONARDO GOMEZ PAEZ, Perito Avaluador Policía Nacional, valor al cual se le aplico la variación Anual del Índice de Precios al Consumidor IPC, para la vigencia 2017, la cual fue del 4,09%, atendiendo lo establecido en el instructivo N° 003/SUDIR-DIRAF-70 del 18/05/2018.

LISTA DE PRODUCTOS QUE SERÁN VENDIDOS EN LA CAFETERÍA

PRODUCTO	VALOR UNITARIO
ALMOJÁBANAS 200 GR	\$2.000,00
PANDEBONO 200 GR	\$2.000,00
BUÑUELOS 200 GR	\$2.000,00
PASTEL GLORIA DE BOCADILLO 200 GR	\$1.850,00
PAÑOLETA DE AREQUIPE 200 GR	\$1.850,00
CROISSANT DE QUESO 200 GR	\$1.850,00
PASTEL DE DOS QUESOS 200 GR	\$1.850,00
PASTELES DE POLLO HOJALDRADO 200 GR	\$1.850,00
PASTELES DE CARNE 200 GR	\$1.850,00
PASTELES HAWAIANOS 200 GR	\$1.850,00
PASTEL DE GARBANZO 200 GR	\$1.850,00
PASTEL DE ARVEJA 200 GR	\$1.850,00

Página 13 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

PASTELES DE YUCA 200 GR	\$1.850,00
PASTEL YUCA CON POLLO 200 GR	\$1.850,00
PASTEL VALLUNO 200 GR	\$1.850,00
PASTEL DE POLLO 200 GR	\$1.850,00
CARNE DESMECHADA 200 GR	\$1.850,00
PASTEL MIXTO 200 GR	\$1.850,00
PASTEL RANCHERO 200 GR	\$1.850,00

SÁNDUCHES:

• **SANDUCHE DE LA CASA \$3.600,00**

PAN AJONJOLÍ
LECHUGA BATAVIA
VIRUTA DE PAPA
TOMATE
JAMON DE POLLO
JAMÓN DE PIERNA
QUESO AMARILLO
ADEREZOS

• **SANDUCHE 4 CARNES \$5.200,00**

PAN CAMPESINO
JAMÓN DE PIERNA
JAMON DE POLLO
SALAMI
QUESO AMARILLO
TOMATE
LECHUGA BATAVIA
PAPITA
ADEREZO

• **SANDUCHE PIKOLINO \$6.200,00**

PAN FRANCÉS O PAN CAMPESINO
POLLO DESMECHADO
QUESO AMARILLO
TOMATE
LECHUGA BATAVIA
ADEREZOS

HAMBURGUESA \$5.200,00

90 GRAMOS DE CARNE NATURAL
1 LONJA DE QUESO AMARILLO
CEBOLLA
LECHUGA
TOMATE MANZANO
ADEREZOS

PERRO CALIENTE \$ 3.100,00

1 SALCHICHA ZENU
SALSA DE TOMATE-QUESO
MAYONESA
MOSTAZA
VIRUTA DE PAPA

Página 14 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

AREPAS RELLENAS

AREPA DE POLLO	\$2.000,00
AREPA CARNE	\$2.000,00
AREPA HUEVO	\$2.000,00
AREPA DE QUESO	\$2.000,00

SALCHIPAPA \$6.000,00

SALCHIPAPA CON SALCHICHA TIPO RANCHERA
CON PAPA A LA FRANCESA

OPCIONES DE DESAYUNOS

I.

AREPA ASADA	
HUEVOS REVUELTOS (CON JAMÓN, PERICOS, RANCHEROS, MAICITOS)	\$6.000,00
PORCIÓN DE QUESO	
PANECILLO	
MANTEQUILLA	
MERMELADA	
BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS	

II

CALENTADO SENCILLO DE FRIJOL Y ARROZ	\$6.000,00
AREPA ASADA	
HUEVO FRITO	
TAJADA DE MADURO	
PORCIÓN DE QUESO	
PANECILLO	
BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS	

III

CALDO DE HUEVO EN LECHE	\$6.000,00
AREPA ASADA	
PORCIÓN DE QUESO	
PANECILLO	
MANTEQUILLA	
MERMELADA	
BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS	

BEBIDA CAFÉ NEGRO 12 ONZAS

IV

CALDO DE COSTILLA	\$6.000,00
AREPA ASADA	
PORCIÓN DE QUESO	
PANECILLO	
MANTEQUILLA	
MERMELADA	
BEBIDA CAFÉ POCILLO 12 ONZAS	

Página 15 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICIA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

MENUS EJECUTIVOS:		
PLANCHITAS Y BANDEJAS	COMPONENTES	VALOR MENÚ EJECUTIVO
PECHUGA ASADA	PROTEÍNA 125 GRAMOS EN CRUDO O CON HUESO 180 GRAMOS ENERGÉTICO (PAPA, YUCA, PLÁTANO...) 50 GRAMOS ARROZ O CEREAL 50 GRAMOS ENSALADA 70 GRAMOS SOPA 250 CENTÍMETROS CÚBICO BEBIDA 250 CENTÍMETROS CÚBICOS ACOMPAÑADOS DE: ENSALADA-ARROZ BLANCO-PAPAS A LA FRANCESA-AREPITA- SOPA-JUGO.	\$7.000,00
CHURRASQUITO DE RES		
MILANESA DE CERDO		
ROBALO APANADO		
LENGUA		
SOBREBARRIGA		
MUCHACHO		
POLLO FRITO		
POLLO GUISADO		
HIGADO ENCEBOLLADA		

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ NEGRO	8 ONZAS	\$ 1.000,00
CAFÉ CON LECHE	8 ONZAS	\$ 1.500,00
CHOCOLATE	8 ONZAS	\$ 2.000,00
CAPUCHINO	8 ONZAS	\$ 2.000,00
MOKA CHINO	8 ONZAS	\$ 2.000,00
AROMÁTICAS	12 ONZAS	\$ 2.000,00

ADICIONALES:

POLLO A LA BROASTER ENTERO \$22.000,00
 8 PRESAS
 ACOMPAÑADO DE 6 PAPAS+6 AREPITAS
 MIEL, SALSA EN SOBRE.

POR PRESAS

PECHUGA	\$4.000,00
PERNIL O CONTRAPERIL	\$3.500,00
ALA	\$2.500,00
COMPONENTES: CADA PRESA DE POLLO ACOMPAÑADO DE 1 PAPA + 2 AREPITAS, MIEL Y SALSAS.	

ASADOS SOBREPEDIDOS: \$12.500,00

CARNE A LA LLANERA 250 gramos con 2 papas saladas,
 Arepa, ensalada.

COSTILLAS DE CERDO A LA LLANERA \$12.500

PICADA PARA DOS PERSONAS \$24.000,00

OTROS:

LASAGNA ACOMPAÑADA DE 2 PANECILLOS Y PAPAS A LA FRANCESA \$9.000,00

2. BEBIDAS FRIAS	PRECIO UNITARIO
Gaseosa 1.5 litros	\$4.000,00
Pony malta 350 ML	\$1.600,00
Agua en botella	\$1.800,00
Jugo 600 c.c.	\$2.500,00
Agua en bolsa 350 ML	\$500,00
Gatorade 350 ML	\$3.000,00

Página 16 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

Pony malta litro	\$4.000,00
gaseosa personal 350 no retornable	\$1.800,00
Gaseosa 250 retornable	\$1.200,00
Pony malta 250 retornable	\$1.300,00
Pony malta 350 retornable	\$1.600,00
Gaseosa litro retornable	\$2.800,00
Jugo hit 350 retornable	\$1.800,00
Jugo hit 250 retornable	\$1.500,00
Jugo hit 500 pet	\$2.500,00
Jugo hit 2000 cc pet	\$6.000,00
Avena en bolsa alpina	\$2.000,00
3. JUGOS NATURALES	PRECIO UNITARIO
En agua: Mora, maracuyá, lulo, fresa, mango	\$3.500,00
En leche: Guanábana, fresa, banano, mora	\$3.500,00
Frappe: Naranja, limón, choco listo	\$3.500,00
6. CONFITERIA	PRECIO UNITARIO
De todito personal	\$1.500,00
De todito Familiar	\$4.500,00
Papas fritas	\$1.500,00
Papas familiar	\$3.500,00
Chitos pequeño	\$1.200,00
Platanitos	\$1.500,00
Boliqueso	\$1.500,00
Bombom bum	\$300,00
Galletas festival	\$800,00
Galletas Club Social	\$600,00
Chocorrano	\$1.800,00
Pasta gala	\$1.500,00
torta	\$3.000,00
gansito	\$1.500,00
Chiclets Adams unitario	\$200,00
Chiclets Adams grande	\$1.500,00
mentas	\$200,00

3.3 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio, así:

UNIDAD	MESES	VALOR CANON ARRENDAMIENTO	MENSUAL DE	VALOR CANON ARRENDAMIENTO	TOTAL
DENOR	12	\$362.843,00		\$4.354.116,00	

NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejen constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.

Página 17 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No 2

CONDICIONES TECNICAS

* CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

La Policía Nacional de Colombia – Policía Metropolitana Cúcuta tendrá como parámetro de verificación técnica el diligenciamiento del presente anexo **CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITANTES** y cada uno de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las condiciones técnicas de todos los bienes o servicios a adquirir, además de la descripción de requisitos netamente técnicos que los oferentes deberán cumplir.

I. CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

ITEMS	I. CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio.</p> <p>NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejaran constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.</p> <p>El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento</p>		
2	El arrendatario se compromete a utilizar el área destinada para el objeto de arrendamiento, única y exclusivamente para el servicio y funcionamiento de la cafetería, no podrá subarrendar el inmueble, ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con la autorización previa del arrendador .		
3	<p>El oferente se compromete en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones del DENOR.</p> <p>Así mismo, el proponente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo y otros).</p>		
4	Logística: El oferente con el diligenciamiento del presente formato certifica que cuenta con los medios logísticos, equipos, electrodomésticos y demás utensilios necesarios para la ejecución del contrato.		
5	<p>El arrendatario debe ofrecer el plato de acuerdo a la siguiente minuta:</p> <p>Componentes</p> <p>Proteína 125 gramos en crudo o con hueso 180 gramos</p> <p>Energético (papa, yuca, plátano...) 50 gramos</p> <p>Arroz o cereal 50 gramos</p> <p>Ensalada 70 gramos</p>		

Página 18 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

	Sopa 250 centímetros cúbicos Bebida 250 centímetros cúbicos		
6	Suministrar todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas, productos lácteos varias clases, confiterías, combos tipo desayuno, almuerzos, entre otros.		
7	El arrendatario se compromete a ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.		
8	El arrendatario se compromete a ofrecer precios del mercado común, y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
9	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el Departamento de Policía Norte de Santander podrá ordenar en caso que se presente problemas de salud con el personal que utiliza los servicios de cafetería y restaurante, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. La muestra será asumida por el futuro arrendatario, sin ningún costo adicional para la Policía Metropolitana de Cúcuta, ante una entidad acreditada por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.		
10	El arrendatario se compromete a publicar los precios en lugar visible en las instalaciones de la cafetería, cualquier modificación a los precios señalados en el contrato deberá ser previa autorización del supervisor del contrato, realizando dicho ajuste solamente bajo criterios justificados IPC.		
11	El arrendatario se compromete a ofertar productos variados de cada tipo de los señalados, a los precios señalados en el portafolio de servicios anexo a la oferta, haciendo ajustes solamente bajo criterios justificados y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato.		
12	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, realizando la rotación del producto y el PEPS.		
13	El arrendatario debe garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión.		
14	El costo de los productos suministrados por las máquinas dispensadoras (en caso de estar en funcionamiento) deberá mantenerse acorde a los precios del mercado.		
15	El arrendatario se compromete a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio.		
16	El arrendatario semanalmente los (viernes) ofrecerá un menú alterno (comidas rápidas, pasta, lasañas), para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos.		
17	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, previa coordinación con el supervisor del contrato.		
19	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el departamento de policía Norte de Santander 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.).		
20	El arrendatario se compromete a ofrecer los recursos y acciones sobre la calidad del servicio que ofrece, generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas del personal.		
21	El arrendatario se compromete a anexas en su oferta la relación de los menús de las diferentes comidas y productos que ofrecerá (portafolio de servicios anexo1), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.		

Página 19 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	<p>La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.</p> <p>Nota: para lo cual el oferente y futuro contratista al inicio del contrato deberá suscribir Acta de "productos alimenticios" firmada por el supervisor del contrato y el arrendatario. En la cual se especifique el producto (presentación, producto y precio); donde el arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación durante la vigencia del contrato. Y el supervisor se compromete a realizar un seguimiento permanente.</p>		
22	El arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el suministro de alimentación o productos de cafetería, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.		
23	Vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato, no abrir créditos a los funcionarios uniformados y/o personal civil, será exclusiva responsabilidad del contratista.		
24	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.		
25	<p>El horario para la atención al público, de la CAFETERIA Y COMIDAS RAPIDAS del edificio del Departamento de Policía Norte de Santander, ubicada en la Calle 22N Nro. 2-03 Urbanización Tasajero, será de lunes a sábado en forma continua y en el siguiente horario mínimo:</p> <p><u>LUNES A VIERNES:</u> En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas hasta las 19:00 horas</p> <p>Nota: Se podrá extender el horario de la tarde hasta las 21:00 horas.</p> <p><u>SÁBADO Y DOMINGO:</u> En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 8:00 horas, con cierre como mínimo a las 15:00 horas, Se podrá extender el horario hasta las 17:00 horas o previa coordinación con el supervisor del contrato.</p> <p>Nota: Los días festivos no es exigible la prestación del servicio, se prestará previa coordinación con el supervisor del contrato.</p>		
26	<p>El arrendatario de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entregará plan de emergencias y/o contingencia. Firmado por un profesional en SST con licencia. vigente. 2. -Entregara extintor TIPO K para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley. 3. -Entregara botiquín para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley y los riesgos priorizados. 4. -Dotará el espacio asignado con señalización de emergencia teniendo en cuenta la norma técnica colombiana. 5. -Tendrá disponible una camilla de emergencia de acuerdo al cumplimiento de ley. 6. -Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia. 		
27	<p>El arrendatario se debe comprometer a solicitar y tramitar los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del arrendatario quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DENOR los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal y el profesional en SST</p>		

Página 20 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	con licencia vigente, donde consignará que reportara la actividad ejecutada con todos los soportes, teniendo como referencia que es una actividad de alto riesgo.		
28	El arrendatario deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos como gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa entre otros.		
29	El oferente y futuro contratista deberá contar en todo momento con un botiquín de primeros auxilios, señalizado y dotado según la norma técnica del Ministerio de Defensa 0311de 2010, el cual deberá tener como mínimo los siguientes elementos:		
	ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
	Gasas limpia paquete	Paquete x 100	1
	Gasas esteriles paquete	Paquete x 3	5
	Venda elastica 2x5 yardas	Unidad	1
	Venda elastica 3x5 yardas	Unidad	1
	Venda elastica 5x5 yardas	Unidad	1
	Solucion salina 500 cm	Unidad	1
	Guantes de nitrilo para examen	Pares	5
	Termometro de mercurio digital	Unidad	1
	Tijeras corta todo	Unidad	1
	Linterna	Unidad	1
	Collar cervical adulto	Unidad	1
	Esparadrapo rollo de tela 4"	Unidad	1
	Vendaje triangualar 1m x 1m	Unidad	1
Mascara de RCP.	Unidad	1	
ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
PERSONAL			
30	Empleados u operarios: En el evento de contratar empleados para el debido cumplimiento del objeto contractual, el oferente deberá entregar dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, los documentos del personal a contratar, tales como hojas de vida, fotocopia del contrato laboral, copia del certificado de idoneidad y/o carnet vigente para la manipulación de alimentos, documento de identidad para la consulta y verificación de antecedentes (estudio de seguridad) y los soportes de vinculación al sistema de seguridad social integral.		
31	El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos el cual debe estar vigente para el personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el departamento de policia Norte de Santander.		
32	El arrendatario deberá contratar personal para atender el servicio de cafetería y comidas, para prestar el servicio a cabalidad, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con un chef y/o Ingeniero de alimentos los cuales deberán acreditar su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años también certificada con su correspondiente concepto. Tanto el chef como el nutricionista puede ser opcionalmente por tiempo completo, parcial o consultoría, sin embargo cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración del precio final del menú(s).		
33	Es obligación del arrendatario deberá tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007, deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales.		

Página 21 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

	<p>Nota: el oferente y futuro contratista durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato, deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad, tales como Frotis de garganta con cultivo KOH de uñas Coprológico, así mismo los conceptos médicos del personal que trabajará en los centros de trabajo, firmado por un médico especialista en salud ocupacional con licencia vigente, teniendo en cuenta los peligros y riesgos.</p>		
34	<p>El arrendatario deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato, deberá realizar, acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación.</p>		
35	<p>El arrendatario se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago.</p> <p>Enviar mensualmente la planilla detalladas del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el contrato hasta la terminación del mismo.</p>		
36	<p>El arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo, firmado por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia vigente, teniendo en cuenta la idoneidad del profesional de acuerdo a lo descrito por la Resolución 1111 de 2017.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior a la firma del acta de inicio del contrato.</p>		
37	<p>El arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación, documento firmado por un profesional en SST con licencia vigente y anexara copia del registro de entrega de EPP con su respectiva capacitación, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato.</p>		
38	<p>Programa de 5S orden y aseo. Documento Programa de 5S firmado por un profesional de SST con licencia vigente. Cronograma de ejecución del programa, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato.</p>		
39	<p>El arrendatario deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación.</p>		
40	<p>El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnét).</p>		
41	<p>El arrendatario se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que labora con él para la prestación de servicio de cafetería y comidas rápidas, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal que prestará el servicio, si el arrendador lo requiere.</p>		
42	<p>El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.</p>		

Página 22 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

43	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (48) horas semanales de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario.		
44	El arrendatario debe velar por la seguridad social de sus trabajadores conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.		
45	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.		
46	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los ocho (8) primeros días hábiles de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.		
47	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
48	El arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación, deberá presentar el esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra realizando actividades dentro de las instalaciones del espacio dado en arrendamiento en el Comando de Policía Norte de Santander. en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato.		
49	El arrendatario reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo". Informe mensual de los accidentes presentados, firmado por el Representante Legal, si no se presentó AT, emite oficio con dicha novedad.		
50	El arrendatario adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad, de los accidentes y ausencias presentadas, firmado por el Representante Legal, si no se presentó ninguna novedad, se emite oficio con dicha novedad.		
51	El arrendatario adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986.		
52	Prevención en Riesgo Químico, de acuerdo con el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990 LEY 55 DE 1993 (Julio 2) Diario Oficial No. 40.936., de 6 de julio de 1993. Visto el texto del "Convenio número 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la OIT, Ginebra, 1990. Nota: el oferente deberá presentar las Fichas Técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los elementos de aseo publicadas y socializadas al personal de servicios generales, en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato.		
53	El arrendatario deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector		

Página 23 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

	cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Nota: el oferente deberá presentar en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato, plan de trabajo anual a ejecutar en la presente vigencia firmado por un profesional en SST con licencia vigente.		
ITEMS	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
INSTALACIONES Y MEDIO AMBIENTE			
54	El Oferente no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue. La Policía Metropolitana de Cúcuta, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.		
55	El oferente deberá presentar 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.		
56	El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		
57	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al año (cada seis meses contados desde el inicio del contrato), dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizara a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
58	El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo refrigerante utilizado.		
59	El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del espacio designado para el arriendo de la cafetería, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos de material orgánico y reciclable.		
60	El oferente y futuro contratista deberá garantizar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.		
61	El oferente y futuro contratista deberá dar aplicación de buenas prácticas de manufactura – BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013		

Página 24 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		
FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS		

	expedida por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que lo modifique, adiciones o sustituya.		
62	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería, estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.		
63	El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde se especifique cual es el tratamiento de disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
64	El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (06) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.		
65	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Policía Nacional para el servicio de cafetería así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.		
66	El arrendatario se compromete a devolver el espacio, 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. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior de la cafetería, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa de estas existir.		
67	El arrendatario se compromete a realizar las fumigaciones para el control de plagas y roedores por lo menos 2 veces al año o como lo defina la normatividad para efecto de la actividad contractual y se deberá proporcionar la ficha técnica de las sustancias utilizadas y las hojas de seguridad, así como la metodología a implementar para ese ejercicio.		
68	El arrendatario se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho del comando del departamento de policía Norte de Santander, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.		
69	El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades componentes y presentar informes mensualmente durante los primeros ocho (08) días hábiles después de la fecha de suscripción del contrato las planillas y certificados correspondientes, donde se incluya las fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos y sustancias utilizados para esta actividad. (anexar programa)		
70	MANEJO DE RESIDUOS: el oferente debe disponer en cantidad necesario de bolsas plásticas y contenedores según las normas de clasificación de desechos y basuras que establece el Decreto 1713 de 2002 como mínimo en materiales orgánicos e inorgánicos. Se mantendrá en buen estado de conservación e higiene los recipientes, no permitiendo que los residuos sobrepasen su capacidad.		
71	Utilizar en lo posible elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones baja de tenso activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.		
72	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a		

Página 25 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.		
73	El personal contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, participando en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
74	El arrendatario deberá presentar en su oferta el plan de manejo ambiental para la actividad del contrato donde se incluya el manejo de residuos líquidos y sólidos por dicha actividad.		
75	El arrendatario deberá darle manejo a los aceites producto de las frituras y tendrá que dar el respectivo tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esta actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.		
76	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos que se generan de acuerdo con el programa o lineamiento dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en la instalación. Además deben realizar la clasificación en la fuente para la disposición final en el shut de basuras, en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA.		
77	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio del arrendamiento del bien, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.		
78	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
79	<p>Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del arrendatario dentro de las instalaciones arrendadas, en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desafección, actividades de control de plagas y vectores, entre otros), así como puede ser por arreglos locativos en estas instalaciones a su responsabilidad, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el arrendatario y de sus proveedores.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá suscribir el compromiso de realizar y asumir la gestión integral, adecuada y segura de los residuos peligrosos generados en cumplimiento del objeto del contrato y demás actividades o situaciones a su responsabilidad que se puedan presentar en las instalaciones arrendadas.</p>		
80	El oferente se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar		

Página 26 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	<p>actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá suscribir compromiso de promover y desempeñar buenas prácticas ambientales en las instalaciones arrendadas y todo el punto de servicio, durante la vigencia del contrato.</p>		
81	<p>El oferente, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá comprometerse mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato a realizar el registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado, registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo y el registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU).</p>		
82	<p>El arrendatario, debe garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que se encuentran en las instalaciones arrendadas para el cumplimiento del objeto del contrato, cumplen con los requerimientos de la Energy Star y/o tienen características de eficiencia energética o bajo consumo de energía. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio. Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá s en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo, deberá anexar fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes, así mismo adjuntar Copia del etiqueta de eficiencia energética o copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente).</p>		
83	<p>El oferente y futuro contratista, en cumplimiento del objeto del contrato, manejo de aceite de cocina, el arrendatario deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado.</p> <p>Para las instalaciones arrendadas ubicadas en la Ciudad de Bogotá, el arrendatario debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas respecto a las obligaciones, prohibiciones y responsabilidades, establecidas para el "Generador" en los Artículos 5, 6 y 12 del Acuerdo 634 del 30/12/2015 "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".</p> <p>Para las instalaciones arrendada, el arrendatario debe dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".</p> <p>Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos.</p>		

Página 27 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

	<p>En caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (Evidenciado mediante registro fotográfico).</p> <p>Nota: Deberá entregar Formato de registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, entregara.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato el Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado, soportes de registro y permiso del gestor autorizado para aceites de cocina o vegetales usados, emitido por la autoridad ambiental de la jurisdicción.</p> <p>Semestral, de acuerdo a las cantidades de aceite de cocina o vegetal usado, la disponibilidad de almacenamiento y cantidades mínimas de recolección establecidas por el gestor autorizado, anexar manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado, Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado y registro de entrega del de aceite de cocina o vegetal usado, en "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU".</p>		
84	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p> <p>Nota: El oferente y futuro contratista deberá anexar el formato listas de chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento.</p>		
85	<p>El arrendatario debe cumplir con el Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Con fecha y número de lote.</p> <p>Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación, de presentarse alguna de estas situaciones los productos deben ser rechazados. Para las latas importantes que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales.</p> <p>El oferente y futuro contratista deberá realizar la entrega de los formatos de recepción de productos, materias prima e insumos allegada al punto de servicio. En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		

Página 28 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

86	<p>El arrendatario debe cumplir con el Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.), formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en el establecimiento, el arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo.</p>		
87	<p>El arrendatario debe asegurar que los proveedores alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente. El arrendatario entregará durante la vigencia del contrato, los conceptos favorables y vigentes por la Secretaría de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros.</p>		
88	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, por lo tanto presentará un plan de muestreo que incluya el análisis microbiológico, sugiriendo los siguientes grupo de alimentos:</p> <p>Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) Producto de panadería (Parámetro INVIMA) Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) Productos pre cocidos congelados Agua potable</p> <p>El plan de muestreo debe incluir la frecuencia de toma de muestras, según lo establecido por el profesional.</p>		
89	<p>El arrendatario debe cumplir con evitar la Contaminación cruzada Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p> <p>Se debe de excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.</p> <p>El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18 Numeral 7; Artículo 20 Numeral 5; Artículo 35 Numeral 4</p> <p>El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros. Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
90	<p>El arrendatario debe cumplir con las Condiciones de almacenamiento Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.</p> <p>Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deben utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.</p> <p>El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 5 y 6. Artículo 33 Numeral 9. Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		

Página 29 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICIA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

ITEM	CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"		
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Cumple	No cumple
91	<p>El oferente debe cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)</p> <p>El Oferente presentará carta compromiso donde se evidencie que será responsable de tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.</p>		
92	<p>El arrendatario debe cumplir en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio, lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Artículo 14, literal (2). El arrendatario presentará el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato.</p> <p>Nota: tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.</p>		
93	<p>El oferente debe cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)</p> <p>Certificación firmada por el oferente del compromiso de cumplimiento de la disposición de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14, 36 y 35.</p>		
94	<p>El arrendatario debe cumplir con la Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)</p> <p>El arrendatario presentará plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes. <p>De acuerdo al cumplimiento al Plan de Capacitación, el arrendatario durante la vigencia del contrato, entregará al supervisor una copia de las actas de las capacitaciones, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.</p>		
95	<p>El arrendatario debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de contratar "por hora labor" un profesional o personal técnico en alimentos, quien realizará el acompañamiento del desempeño de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. 2. En la verificación de los puntos críticos de control y prácticas higiénicas en la manipulación e inocuidad de los alimentos 3. Cumplimiento de los registros de los formatos para dar cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico del arrendatario. 4. Todas las demás disposiciones para cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura. <p>El arrendatario entregara copia de la hoja de vida del profesional o técnico en alimentos y anexará copia de la EPS y ARL.</p> <p>El arrendatario entregará una copia del informe al supervisor del contrato para verificación y seguimiento a las acciones. En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		

Página 30 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

96	<p>El oferente presentará las hojas de vida del personal que laborara en los diferentes puntos de servicio, donde se evidencie la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de alimentos (como mínimo de un año).</p> <p>Copia de las hojas de vida con los siguientes documentos adicionales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL. 2. Validación de la experiencia y capacitación del personal. 		
97	<p>El oferente debe cumplir con lo expuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el Capítulo III Artículo 12 “Educación y Capacitación”.</p> <p>El oferente presentará copia de certificación de la capacitación en manipulación de alimentos de todo el personal, donde se evidencie las 10 horas y firmado por profesional idóneo.</p>		
EMPAQUES			
	CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple
98	<p>El oferente debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre “Envases y embalajes”.</p> <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p> <p>El oferente, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos.</p> <p>Nota: El oferente entregará certificación de compromiso firmado por el representante legal las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad..</p>		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
	CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple
99	<p>En el espacio destinado para el funcionamiento de la prestación del servicio de Restaurante y/o Cafetería, el oferente debe suministrar los siguientes elementos (mesas, sillas), los cuales cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <p>Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.</p> <p>Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Nota: Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal frente a la entrega de suministros de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente ítem.</p>		

Página 31 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", donde tendrá en cuenta los siguientes parámetros:</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deben ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.</p> <p>Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.</p> <p>Nota: Plan de mantenimiento de equipos, que incluya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio. 		
	<p align="center">DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>	CUMPLE	NO CUMPLE
100	<p>ATENCION DE AUDITORÍAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNAS. El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o</p>		

Página 32 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

<p>visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.</p>		
--	--	--

ITEM	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS TANTO PARA CAFETERIAS /RESTAURANTE		
	CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple
101	<p>El arrendatario debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS:</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p> <p>Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.</p> <p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Visualizar tipo concentración, tiempo de exposición y clase de desinfectantes.</p> <p>Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.</p> <p>El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.</p> <p>Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.</p> <p>El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.</p> <p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.</p> <p>Deben servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</p> <p>Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por</p>		

Página 33 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

	<p>saliva, insectos, entre otros.</p> <p>Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento.</p> <p>Procedimiento de inocuidad, protección y preparación de los alimentos</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
102	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato debe visualizar en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p> <p>El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: Procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura.</p> <p>Permanente durante la ejecución del contrato.</p>		
103	<p>El arrendatario debe cumplir con la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), se debe tener en cuenta:</p> <p>Establecer un procedimiento para el uso de grasas o aceites que deben ser de manejados de manera controlada. En el procedimiento se incluirá que:</p> <p>Serán descartados los aceites cuando hayan sido usados para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.</p> <p>No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.</p> <p>Entregar el aceite usado a empresas y/o entidades autorizadas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, para su disposición final.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, el arrendatario entregará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento manejo de aceites usados y disposición final. 2. Manifiesto de la disposición final del aceite usado. 3. Registro de peso de aceite usado. 		
104	<p>El arrendatario se comprometerá al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>El arrendatario entregará una certificación de compromiso en el uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		

Página 34 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

105	<p>El arrendatario establecerá un procedimiento estandarizado para el control y manejo de alérgenos.</p> <p>En el procedimiento se establecerá: La clasificación, almacenamiento y manejo de los alérgenos cómo se informará al cliente del contenido de alérgenos en los productos y el arrendatario entregará un procedimiento y ejecución del mismo en el manejo de alérgenos.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
-----	--	--	--

ITEM	TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
	CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple
106	<p>El arrendatario garantizará que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>El arrendatario supervisará, que:</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato el oferente y futuro contratista entregara, copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores que estarán durante la vigencia del contrato.</p>		

Página 35 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
107	<p>El Oferente deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.</p> <p>Nota: El oferente deberá entregar Manual de SST firmado por un profesional en SST con licencia vigente (adjuntar licencia).</p>		
108	<p>Frente al cumplimiento el oferente deberá dar cumplimiento con la Resolución 1111 de 2017, en donde anexarán la evaluación de los estándares mínimos y los planes de mejoramiento para ejecutar en la vigencia, dicho documento deberá estar firmado por un profesional con licencia vigente y con el curso de 50 horas virtuales, de acuerdo al cumplimiento de ley.</p> <p>Nota: Documentos firmados por un profesional con licencia en SST, anexará licencia y curso de 50 horas virtual del SGSST.</p>		
109	<p>El oferente deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica.</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal y Profesional en SST comprometiéndose al cumplimiento con la actividad descrita.</p>		
110	<p>Es obligación del Oferente entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad.</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.</p>		

Página 36 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

DOCUMENTOS TRANSVERSALES PARA SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO			
ITEM	CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple
111	<p>El arrendatario deberá presentar el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26. y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas, formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa.</p> <p>Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), donde anexará copia de la tarjeta profesional.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, formatos de registro y listas de chequeo, el contratista deberá entregar debidamente diligenciadas los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.</p> <p>Así mismo Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato y trimestral en las visitas del profesional idóneo, los formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.</p> <p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer, los procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento "PLAN DE SANEAMIENTO" evidenciará procedimientos "PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN", en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, así mismo entregar fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para el lavado, limpieza y desinfección como: detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros. Teniendo en cuenta que estos deberá ser biodegradables, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
112	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa, mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p>		
113	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, determinará el proceso de desinfección que debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para</p>		

Página 37 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.		
	El procedimiento de desinfección de choque incluido en el Plan de Saneamiento, en un término de veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.		
114	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, ejecutará el cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, biodegradables y la salud del trabajador, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, entregara al supervisor del contrato, cronograma de limpieza y desinfección donde contemplará como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Equipos a utilizar en las instalaciones a arrendar. 2. Químicos a usar (fichas técnicas, hojas de seguridad y Certificación de químicos biodegradables). 3. Tiempo de exposición y para uso en alimentos. <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de limpieza y desinfección establecido, se deberá entregar los siguientes registros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formato limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo al cronograma establecido. 2. Formato lista de chequeo de la verificación de limpieza y desinfección debidamente diligenciadas, de acuerdo al cronograma establecido. <p>Nota: El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el arrendatario.</p>		
115	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe asegurar que a través de la capacitación continua y permanente, se tendrán en cuenta los temas de: los procedimientos de limpieza y desinfección, se efectuara las Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, el lavado de manos, desinfección, aseo personal.</p> <p>Plan de Capacitación donde contemplará los lineamiento descritos en la Resolución 2674 de Julio 22 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 de Decreto -Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" Artículo 13. Plan de capacitación.</p> <p>Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos. 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). <p>El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura. Permanente durante la ejecución del contrato, En un término no mayor de Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido, realizar actas de socialización en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico. 		

Página 38 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

116	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe utilizar atomizadores para la aspersión de ambientes para su desinfección. De lo cual debe garantizar que no se utilizara recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar estos químicos. Procedimiento de desinfección de ambientes incluido en el Plan de Saneamiento, Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
117	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio para el almacenamiento adecuado y seguro de los insumos químicos que utilice para las actividades que desarrolle de aseo, limpieza y desinfección en cumplimiento del objeto del contrato; teniendo en cuenta que este espacio no puede estar en la zona de preparación de alimentos y debe contar con buena ventilación y/o recirculación de aire apropiada.</p> <p>En este espacio, se debe tener las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos, las cuales deben ser ubicadas en un lugar visible. Estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser almacenados de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad. Adicional, debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p> <p>El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio el lavado de elementos con los cuales realiza las acciones de aseo, limpieza y desinfección (traperos, escobas, guantes, paños, telas, entre otros); garantizado no generar contaminación a los alimentos o productos a comercializar en cumplimiento del objeto del contrato y generación de vertimientos que contaminen en las redes existentes.</p> <p>Esquema de las zonas o espacios requeridas y delimitadas para el cumplimiento del objeto del contrato, que contribuyan al desarrollo y ejecución del "PLAN DE SANEAMIENTO", Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>Fichas técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad impresas a color de todos los productos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.</p> <p>Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa. Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p>		
118	<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos generados de las instalaciones a arrendar, donde se garanticen una eficiente labor de separación o clasificación, recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, transporte interno - externo y disposición final de los desechos sólidos; teniendo en cuenta las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial); así como las normas de higiene y salud ocupacional y demás normatividad legal vigente relacionada; con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medioambiente.</p> <p>Para esto, en el plan de gestión integral de residuos sólidos, se deben establecer y desarrollar como mínimo las siguientes acciones: El plan de saneamiento contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 		

Página 39 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	<p>2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados</p> <p>Plan de Capacitación en un término no mayor a Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a Manejo integral de residuos sólidos.</p> <p>Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos. 2. Responsable.(Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones a arrendar. <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido, actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico. <p>Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato, señalización informativa, en donde se relacione la separación en la fuente de los residuos generados en las áreas de producción y servicio.</p> <p>El plan de saneamiento contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos 		
119	<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe suministrar los elementos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; de acuerdo a los tipos de residuos generados en cumplimiento del objeto del contrato y teniendo en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. El arrendatario debe garantizar las actividades de limpieza y desinfección de las canecas, cuando éstas se desocupen, con el fin de evitar contaminación cruzada y proliferación de vectores.</p> <p>El oferente futuro contratista deberá en un plazo no mayor a Veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, presentar plan de saneamiento, el cual contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, <p>El oferente futuro contratista deberá de manera Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato deberá:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zona de servicio: ubicará un punto ecológico como mínimo, con tapa giratoria y con 		

Página 40 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

	<p>sus respectivas bolsas de acuerdo al color de la misma.</p> <p>2. En la zona de producción: ubicaran canecas tipo vaivén y bolsas de acuerdo al color de la misma, teniendo en cuenta el tipo de residuos generados en cumplimiento al objeto del contrato.</p> <p>El oferente futuro contratista deberá de manera mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato. Establecer el registro de lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, debidamente diligenciado de acuerdo a frecuencia de recolección en ruta interna establecida en ECOMAPA y según procedimiento de la actividad</p>		
120	<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato; así como prever su almacenamiento temporal (lugar que debe ser alejado a la zona de producción), teniendo en cuenta evitar olores ofensivos y controlar la proliferación de vectores; y posterior coordinar la entrega para aprovechamiento y disposición final. Donde el arrendatario debe contar y asumir a su costo con las herramientas, insumos y EPP necesarios para realizar la recolección y traslado de los residuos.</p> <p>Realizar el registro y pesaje de los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato. En donde para llevar a almacenamiento temporal de los residuos aprovechables, éstos deben estar limpios y secos. El arrendatario debe tener y asumir a su costo las herramientas, elementos, EPP y báscula para la ejecución de actividad. En donde de acuerdo a la coordinación con el supervisor del contrato, se apoyará en la entrega para aprovechamiento y/o disposición final.</p> <p>El arrendatario será el único responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de 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 debe tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.</p> <p>Para lo cual se deberá en un plazo no mayor a Veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato las siguientes acciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acta de Reunión entre el arrendatario y el Supervisor del Contrato, con el fin de realizar articulación y coordinación, en relación al almacenamiento temporal de los residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) en las instalaciones del Contratante (Articulación proceso SGA - programa residuos no peligrosos). 2. Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados 3. Realizar el ECOMAPA: Esquema donde se detalla: <ol style="list-style-type: none"> 1. La ubicación de las canecas. 2. Ruta interna de recolección (instalaciones arrendadas). 3. Ruta externa recolección (hasta el almacenamiento temporal) de cada tipo de residuo generado, con su respectiva frecuencia de recolección (horarios y días). <p>Así mismo de manera mensual se deberá realizar Registro de recolección contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesaje de los residuos. 2. Entrega para almacenamiento temporal en el centro de acopio o lugar coordinado con el Supervisor del Contrato, de residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) debidamente diligenciados; de acuerdo a la frecuencia de recolección establecida en el 		

Página 41 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

	ECOMAPA. 3. Utilización EPP de acuerdo a la actividad.		
121	<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe entregar el diagnóstico realizado por una empresa autorizada con concepto favorable vigente por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique).</p> <p>Para el cumplimiento el oferente futuro contratista se obliga a presentar Documento Diagnóstico de control de plagas, realizado por una empresa autorizada y especializada en donde contemplará como mínimos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de control de plagas y vectores. 2. Medidas de mitigación, prevención y control. 3. Tipo de plagas a exterminar y grado de infestación. 4. Químicos a utilizar y cronograma de rotación. 5. Frecuencia de control de plagas y vectores (fumigación, aspersión entre otros). 6. Esquema de fumigación de las instalaciones arrendadas. <p>En donde se entregará copia al Supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la frecuencia y los químicos a utilizar, en un plazo no mayor a veinte (20) días calendario.</p> <p>Los químicos usados para el control de plagas del plan de saneamiento, deben ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos; estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser manejados en las áreas a intervenir de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad, durante la ejecución de las actividades de control de plagas, en donde se entregará copias de hojas de seguridad de los químicos a utilizar, las cuales deben contener los 16 ítems y Fichas técnicas en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, al supervisor del contrato, durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia establecida en diagnóstico.</p>		
122	<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario enviará al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades.</p> <p>La realización de las actividades de control de plagas y vectores debe tener en cuenta las novedades presentadas en las instalaciones arrendadas (calendario académico, temporadas altas y/o otras disposiciones), por tal motivo se deben coordinar con antelación con el supervisor del contrato.</p> <p>El arrendatario debe asegurar que el personal de la empresa arrendataria del control de plagas y vectores, ingresará al punto de servicio con todas medidas de bioseguridad, presentar pagos de seguridad social y certificación que acredite la idoneidad de la actividad. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.</p> <p>El control solicitada en éste ítem, es diferente al control realizado por los puntos de servicio de la funcionaria del Sistema de Gestión Ambiental DENOR de la Policía Nacional.</p> <p>El oferente y futuro contratista deberá durante la ejecución del contrato, entregar cronograma y frecuencia de fumigación establecida en diagnóstico de plagas y vectores anexando Constancia de trabajo de la empresa especializada con las observaciones presentadas, así mismo se anexará fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos químicos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, en un término no mayor a veinte (20) días.</p>		

Página 42 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

123	<p>PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe realizar la identificación y documentación sobre el tipo de fuente de abastecimiento, disponibilidad de almacenamiento y respectivos tratamientos para consumo en las instalaciones del Contratante (este último si aplica, según las instalaciones y fuentes existentes); para el agua a utilizar en las instalaciones arrendadas y con la cual se dará cumplimiento del objeto del contrato, cumplimiento dentro de los veinte (20) días después de firmada el acta de inicio contrato.</p>		
124	<p>PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario establecerá un procedimiento para garantizar la calidad e inocuidad del agua a utilizar en los procesos de elaboración de alimentos (hamburguesas, perros, sándwich, etc.) y/o bebidas (jugos, etc.) o de las actividades de lavado con agua potable a los que son sometidas las materias primas e insumos (frutas, verduras, hortalizas, etc.)</p> <p>Procedimiento calidad de inocuidad del agua del "PLAN DE SANEAMIENTO"</p> <p>Formato de registro de control de pH y Cloro residual en un tiempo no mayor a un (01) mes después de firmado el acta de inicio y el registro de control de pH y Cloro residual, de acuerdo a frecuencia establecida en el procedimiento del programa de manera mensual, durante la ejecución del contrato.</p>		
125	<p>ATENCION DE AUDITORÍAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNA. El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.</p> <p>El cual deberá tener los soportes establecidos para la ejecución y cumplimiento del objeto del contrato, según las condiciones técnicas y obligaciones del mismo.</p>		

Listado de productos de restaurante y cafetería a ofrecer

PRODUCTO	VALOR UNITARIO
ALMOJÁBANAS	200 GR
PANDEBONO	200 GR
BUÑUELOS	200 GR
PASTEL GLORIA DE BOCADILLO	200 GR
PAÑOLETA DE AREQUIPE	200 GR
CROISSANT DE QUESO	200 GR
PASTEL DE DOS QUESOS	200 GR
PASTELES DE POLLO HOJALDRADO	200 GR
PASTELES DE CARNE HOJALDRADO	200 GR
PASTELES HAWAIANOS	200 GR
PASTEL DE GARBANZO	200 GR
PASTEL DE ARVEJA	200 GR
PASTELES DE YUCA	200 GR
PASTEL YUCA CON POLLO	200 GR
PASTEL VALLUNO	200 GR

Página 43 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

PASTEL DE POLLO	200 GR
CARNE DESMECHADA	200 GR
PASTEL MIXTO	200 GR
PASTEL RANCHERO	200 GR

SÁNDUCHES:

- **SANDUCHE DE LA CASA**

PAN AJONJOLÍ
LECHUGA BATAVIA
VIRUTA DE PAPA
TOMATE
JAMON DE POLLO
JAMÓN DE PIERNA
QUESO AMARILLO
ADEREZOS

- **SANDUCHE 4 CARNES**

PAN CAMPESINO
JAMÓN DE PIERNA
JAMON DE POLLO
SALAMI
QUESO AMARILLO
TOMATE
LECHUGA BATAVIA
PAPITA
ADEREZO

- **SANDUCHE PIKOLINO**

PAN FRANCÉS O PAN CAMPESINO
POLLO DESMECHADO
QUESO AMARILLO
TOMATE
LECHUGA BATAVIA
ADEREZOS

HAMBURGUESA

90 GRAMOS DE CARNE NATURAL
1 LONJA DE QUESO AMARILLO
CEBOLLA
LECHUGA
TOMATE MANZANO
ADEREZOS

PERRO CALIENTE

1 SALCHICHA ZENU
SALSA DE TOMATE-QUESO
MAYONESA
MOSTAZA
VIRUTA DE PAPA

Página 44 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

AREPAS RELLENAS

AREPA DE POLLO
AREPA CARNE
AREPA HUEVO
AREPA DE QUESO

SALCHIPAPA

SALCHIPAPA CON SALCHICHA TIPO RANCHERA CON PAPA A LA FRANCESA
--

OPCIONES DE DESAYUNOS

II.

AREPA ASADA HUEVOS REVUELTOS (CON JAMÓN, PERICOS, RANCHEROS, MAICITOS) PORCIÓN DE QUESO PANECILLO MANTEQUILLA MERMELADA BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS
--

II

CALENTADO SENCILLO DE FRIJOL Y ARROZ AREPA ASADA HUEVO FRITO TAJADA DE MADURO PORCIÓN DE QUESO PANECILLO BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS

III

CALDO DE HUEVO EN LECHE AREPA ASADA PORCIÓN DE QUESO PANECILLO MANTEQUILLA MERMELADA BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS

BEBIDA CAFÉ NEGRO 12 ONZAS

IV

CALDO DE COSTILLA AREPA ASADA PORCIÓN DE QUESO PANECILLO MANTEQUILLA MERMELADA BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS

Página 45 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

MENUS EJECUTIVOS:		
PLANCHITAS Y BANDEJAS	COMPONENTES	VALOR MENÚ EJECUTIVO
PECHUGA ASADA	PROTEÍNA 125 GRAMOS EN CRUDO O CON HUESO 180 GRAMOS	\$7.000,00
CHURRASQUITO DE RES	ENERGÉTICO (PAPA, YUCA, PLÁTANO...) 50 GRAMOS	
MILANESA DE CERDO	ARROZ O CEREAL 50 GRAMOS	
ROBALO APANADO	ENSALADA 70 GRAMOS	
LENGUA	SOPA 250 CENTÍMETROS CÚBICO	
SOBREBARRIGA	BEBIDA 250 CENTÍMETROS CÚBICOS	
MUCHACHO	ACOMPAÑADOS DE: ENSALADA-ARROZ BLANCO-PAPAS A LA FRANCESA-AREPITA-SOPA-JUGO.	
POLLO FRITO		
POLLO GUISADO		
HIGADO ENCEBOLLADA		

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ NEGRO	8 ONZAS
CAFÉ CON LECHE	8 ONZAS
CHOCOLATE	8 ONZAS
CAPUCHINO	8 ONZAS
MOKA CHINO	8 ONZAS
AROMÁTICAS	12 ONZAS

ADICIONALES:

POLLO A LA BROASTER ENTERO
8 PRESAS
COMPONENTES: ACOMPAÑADO DE 6 PAPAS+6 AREPITAS
MIEL, SALSA EN SOBRE.

POR PRESAS

PECHUGA
PERNIL O CONTRAPERIL
ALA
CADA PRESA DE POLLO ACOMPAÑADO DE
1 PAPA + 2 AREPITAS, MIEL Y SALSAS.

ASADOS SOBREPEDIDOS:

CARNE A LA LLANERA 250 gramos con 2 papas saladas,
Arepa, ensalada.

COSTILLAS DE CERDO A LA LLANERA
PICADA PARA DOS PERSONAS

OTROS:

LASAGNA ACOMPAÑADA DE 2 PANECILLOS Y PAPAS A LA FRANCESA
--

2. BEBIDAS FRIAS	PRECIO UNITARIO
Gaseosa 1.5 litros	
Pony malta 350 ML	
Agua en botella	
Jugo 600 c.c.	
Agua en bolsa 350 ML	
Gatorade 350 ML	
Pony malta litro	

Página 46 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

gaseosa personal 350 no retornable	
Gaseosa 250 retornable	
Pony malta 250 retornable	
Pony malta 350 retornable	
Gaseosa litro retornable	
Jugo hit 350 retornable	
Jugo hit 250 retornable	
Jugo hit 500 pet	
Jugo hit 2000 cc pet	
Avena en bolsa alpina	
3. JUGOS NATURALES	PRECIO UNITARIO
En agua: Mora, maracuyá, lulo, fresa, mango	
En leche: Guanábana, fresa, banano, mora	
Frappe: Naranja, limón, choco listo	
6. CONFITERÍA	PRECIO UNITARIO
De todito personal	
De todito Familiar	
Papas fritas	
Papas familiar	
Chitos pequeño	
Platanitos	
Boliqueso	
Bombom bum	
Galletas festival	
Galletas Club Social	
Chocorrano	
Pasta gala	
torta	
gansito	
Chiclets Adams unitario	
Chiclets Adams grande	
mentas	

Página 47 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 3

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA - ARRENDATARIO

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Cancelar oportunamente el precio convenido en el canon de arrendamiento.
3. Cancelar oportunamente el consumo de servicios públicos según lo establecido conforme a lo arrojado por el medidor aplicando lo establecido para tal fin.
4. Cumplir con lo indicado en el anexo No. 2 de las especificaciones técnicas.
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
6. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
7. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).
8. 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.
9. 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 CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a Policía Metropolitana de Cúcuta y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
10. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL 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.
11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas en la nota 4 a la 11 en la Resolución No. 04280 del 01/11/2013 Guía para la Etapa de Planeación de los Procesos de Contratación de la Policía Nacional).
12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
13. Las demás a que hubiere lugar con la ejecución del contrato.

Página 48 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL – ARRENDADOR

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** las áreas requeridas para la ejecución del objeto del contrato.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.
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 servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
5. Verificar que los servicios prestados por la cafetería sean de buena calidad.
6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA NACIONAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del contratista en desarrollo del objeto contractual.
9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
10. Rechazar el servicio cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos.
11. Hacer entrega al **ARRENDATARIO** del espacio físico de ochenta (80 mts²) ubicado dentro de las instalaciones del comando del departamento de policía Norte de Santander, el cual cuenta con servicios públicos (agua y electricidad), en buen estado de servicio y seguridad.
12. Verificar por la conservación de los elementos en buen estado para el uso a que se destina para la Cafetería y en consecuencia hacer en ella durante el arrendamiento las reparaciones necesarias a tal fin.

Página 49 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 5
ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

MATRIZ DE RIESGO
ANÁLISIS DE RIESGO Y COMO MITIGARLO

	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento					Afecta 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	Calificación					se realiza el monitoreo	Periodicidad	¿Cuándo?
1	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Que los productos de alimentación estén descompuesto, y o vencidos en mal estado	No ejecución del contrato de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas	2	3	5	Medio	Policia Metropolitana de Cúcuta	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento. Exigir al contratista los alimentos y bebidas frescas, sin vencimiento	1	2	3	Bajo	Si	Elaborador del estudio previo	Firma del Contrato	Termino de ejecución del contrato	Informe de supervisión	De acuerdo a la notificación del supervisor		
2	Específico	Externo	Ejecución	Financiero	No cumplimiento de las condiciones y/o requerimientos al contratista	Terminación anormal del contrato	2	5	7	Alto	Contratista	Transferir el riesgo. En caso de no presentarse incumplimiento de los requerimientos y/o especificaciones técnicas del contrato se harán efectivas las pólizas	1	2	3	Bajo	Si	Analista Contratos	Firma del Contrato	Cláusulas del Contrato	Comunicación oficial	De acuerdo a la notificación del supervisor		
3	Específico	Externo	Ejecución	Ambiental	El incumplimiento de la normatividad ambiental en la protección del medio ambiente	Contaminación y deterioro del medio ambiente	3	2	5	Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia	3	2	5	Medio	Si	Supervisor del contrato	Firma del contrato o aceptación oferta	Termino de ejecución del contrato	Revisión mensual por parte del supervisor del cumplimiento de los procedimientos ambientales en la preservación del medio ambiente	trimestral		

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS



POLICÍA NACIONAL

4	Específico	Que cumpla con los protocolos de bioseguridad, higiene y salubridad estipulados en el decreto 3075 del 1997 "INVIMA"	Carnet de manipulación de alimentos, para el cual el arrendatario debe sacar a fecha 2013 el respectivo carnet ante la secretaria de salud.	2	5	7	Alto	Contratista	Control por parte del supervisor del contrato donde verificara, el carnet de manipulación de alimentos, para el cual el arrendatario debe sacar a fecha 2013 el respectivo carnet ante la secretaria de salud.	1	2	3	Bajo	Si	Supervisor	Agosto	Agosto	Informe de supervisión	De acuerdo a la notificación del supervisor
---	------------	--	---	---	---	---	------	-------------	--	---	---	---	------	----	------------	--------	--------	------------------------	---

Página 51 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 5.1

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	RIESGO JURIDICO	Cumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria. Vigente por un término igual a la vigencia del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual.	Por doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV).	Contratista	Vigente por el término de ejecución del contrato.	Ampara los daños producidos por el contratista 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 subcontratistas. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en ella normatividad contractual. Vigente por el término de la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	No pago de salarios prestaciones e indemnización laborales	Cinco por cinco (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato y tres (03) años más.	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 derivados de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato. Vigente por el término de la vigencia del contrato y tres (03) años más.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DEL RIESGO	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Multa	RIESGO JURIDICO	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato.	Contratistas	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización
Multa	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeude la Entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.
Cláusula Penal Pecuniaria	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento total - declaratoria de caducidad	20% del valor total de contrato	Contratista	El 20% del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo y proporcional al incumplimiento parcial del contrato.	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

Página 52 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

FORMULARIO No. 1

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

La Policía Metropolitana de Cúcuta, debe procurar realizar los procesos asociados a la adquisición de bienes y servicios necesarios para el eficiente funcionamiento de la Unidad que posibiliten el cumplimiento de la política ambiental (En la Policía Nacional nos comprometemos a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios; así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la Institución) según lo establecido en la Resolución No. 2900 del 17/08/2012, contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente, dentro de los procesos que se adelanten con miras a la adquisición de bienes y/o servicios se incorporaran criterios articulados con la protección del medio ambiente, a partir de la inclusión de parámetros como la compra verde o responsable, que significa la integración del componente ambiental en la toma de decisiones de compra de bienes y contratación de servicios; por lo tanto solicitamos de manera informativa a nuestros proveedores, relacionar la siguiente información con carácter adicional

Yo, _____ me comprometo a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes que suministrare cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Igualmente al cumplimiento de toda la legislación ambiental de manufacturas en la preparación y distribución de alimentos.

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL _____

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL _____

DOCUMENTO IDENTIDAD _____

EMPRESA _____

NIT. No. _____

Página 53 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

FORMULARIO No. 2

ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

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

PRIMERO: Que LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA adelanta un proceso de contratación para la celebración de un contrato estatal para **"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR."**

SEGUNDO: Que **EL OFERENTE** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la Nación, y como tal estará marcado como confidencial.

CLAUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** revelada por **LA POLICÍA NACIONAL** o por terceros formalmente designados para el efecto.
2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **CONTRATO**, la información que le sea entregada directamente por **LA POLICÍA NACIONAL** y/o sus designados.
3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **CONTRATO**.
4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**.
5. Reconocer que el recibo de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de **LA POLICÍA NACIONAL**.
6. Suscribir, con antelación a la revelación de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**, los Acuerdos de Confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente Acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **CONTRATO**.

Página 54 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

7. **EI PROPONENTE** mantendrá una lista de usuarios de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que será entregada a **EL PROPONENTE** cuando ella lo solicite.
8. Utilizar única y exclusivamente **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el **CONTRATO**.
9. No utilizar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **CONTRATO**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.
10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **CONTRATO**.
11. No usar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de **LA POLICÍA NACIONAL**.
12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de **LA POLICÍA NACIONAL**.
13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

Representante Legal proponente
Nombre:
Documento Identidad

Página 55 de 55	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016	FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
VERSIÓN: 7		

ANEXO No. 3

CERTIFICACIÓN DE NECESIDAD

En mí calidad de Jefe del Grupo de Talento Humano del Departamento de Policía Norte de Santander, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que se cuenta con el espacio para la prestación del servicio de restaurante y cafetería, en el Comando del Departamento de Policía Norte de Santander, que el mismo no se puede ejecutar con personal de planta de la Institución, debido a que no se cuenta con personal suficiente, con la capacitación técnica en manejo y preparación de alimentos que se requiere para este tipo de servicio, razón por la cual, la única forma de satisfacerlo de forma eficiente y en las condiciones técnicas que se necesita es mediante la contratación con terceros.

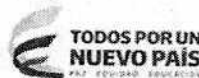
Firma,



Teniente. JHON EDISON LIZCANO GODOY
Jefe Talento Humano Departamento de Policía Norte de Santander.



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA NORTE DE SANTANDER



No. S-2018- 0 6 4 9 6 9 SUBCO -JEFAD 29.25

San José de Cúcuta, 0 4 SEP 2018

Señor
JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ
C.C. No. 71.581.450 de Medellín
Centro comercial Bolívar Bloque E-A1
Cúcuta

Asunto: solicitud portafolio de servicio arriendo espacio físico

SOLICITUD DE COTIZACION											
ADVERTENCIA	Indicación de que la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.										
OBJETO	"Dar en arrendamiento un espacio físico de ochenta (80 mts2) ubicado dentro de las instalaciones del comando del Departamento de Policía Norte de Santander el cual cuenta con servicios públicos (agua y electricidad) para la venta de alimentos preparados para el personal del DENOR."										
VALIDEZ DE LA COTIZACION	La validez de la cotización será de 90 días.										
ESPECIFICACIONES TECNICAS	<table border="1"><thead><tr><th>ITEMS</th><th>I. CONDICIONES TÉCNICAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td><p>Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio.</p><p>NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejen constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.</p><p>El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y</p></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>			ITEMS	I. CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE	1	<p>Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio.</p> <p>NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejen constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.</p> <p>El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y</p>		
	ITEMS	I. CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE							
1	<p>Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio.</p> <p>NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejen constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.</p> <p>El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y</p>										

		restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento			
	2	El arrendatario se compromete a utilizar el área destinada para el objeto de arrendamiento, única y exclusivamente para el servicio y funcionamiento de la cafetería, no podrá subarrendar el inmueble, ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con la autorización previa del arrendador.			
	3	El oferente se compromete en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones del DENOR. Así mismo, el proponente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo y otros).			
	4	Logística: El oferente con el diligenciamiento del presente formato certifica que cuenta con los medios logísticos, equipos, electrodomésticos y demás utensilios necesarios para la ejecución del contrato.			
	5	El arrendatario debe ofrecer el plato de acuerdo a la siguiente minuta: Componentes Proteína 125 gramos en crudo o con hueso 180 gramos Energético (papa, yuca, plátano...) 50 gramos Arroz o cereal 50 gramos Ensalada 70 gramos Sopa 250 centímetros cúbicos Bebida 250 centímetros cúbicos			
	6	Suministrar todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas, productos lácteos varias clases, confiterías, combos tipo desayuno, almuerzos, entre otros.			
	7	El arrendatario se compromete a ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.			
	8	El arrendatario se compromete a ofrecer precios del mercado común, y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.			
	9	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el Departamento de Policía Norte de Santander podrá ordenar en caso que se presente problemas de salud con el personal que utiliza los servicios de cafetería y restaurante, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del			

		stock. La muestra será asumida por el futuro arrendatario, sin ningún costo adicional para la Policía Metropolitana de Cúcuta, ante una entidad acreditada por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas.			
	10	El arrendatario se compromete a publicar los precios en lugar visible en las instalaciones de la cafetería, cualquier modificación a los precios señalados en el contrato deberá ser previa autorización del supervisor del contrato, realizando dicho ajuste solamente bajo criterios justificados IPC.			
	11	El arrendatario se compromete a ofertar productos variados de cada tipo de los señalados, a los precios señalados en el portafolio de servicios anexo a la oferta, haciendo ajustes solamente bajo criterios justificados y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato.			
	12	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, realizando la rotación del producto y el PEPS.			
	13	El arrendatario debe garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión.			
	14	El costo de los productos suministrados por las máquinas dispensadoras (en caso de estar en funcionamiento) deberá mantenerse acorde a los precios del mercado.			
	15	El arrendatario se compromete a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio.			
	16	El arrendatario semanalmente los (viernes) ofrecerá un menú alterno (comidas rápidas, pasta, lasañas), para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos.			
	17	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, previa coordinación con el supervisor del contrato.			
	19	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el departamento de policía Norte de Santander 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.).			
	20	El arrendatario se compromete a ofrecer los recursos y acciones sobre la calidad del servicio que ofrece, generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas del personal.			
	21	El arrendatario se compromete a anexar en su oferta la relación de los menús de las diferentes comidas y productos que ofrecerá (portafolio de servicios anexo1), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos. La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.			

			<p>Nota: para lo cual el oferente y futuro contratista al inicio del contrato deberá suscribir Acta de "productos alimenticios" firmada por el supervisor del contrato y el arrendatario. En la cual se especifique el producto (presentación, producto y precio); donde el arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación durante la vigencia del contrato. Y el supervisor se compromete a realizar un seguimiento permanente.</p>			
		22	<p>El arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el suministro de alimentación o productos de cafetería, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.</p>			
		23	<p>Vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato, no abrir créditos a los funcionarios uniformados y/o personal civil, será exclusiva responsabilidad del contratista.</p>			
		24	<p>El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.</p>			
		25	<p>El horario para la atención al público, de la CAFETERIA Y COMIDAS RAPIDAS del edificio del Departamento de Policía Norte de Santander, ubicada en la Calle 22N Nro. 2-03 Urbanización Tasajero, será de lunes a sábado en forma continua y en el siguiente horario mínimo: <u>LUNES A VIERNES:</u> En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas hasta las 19:00 horas Nota: Se podrá extender el horario de la tarde hasta las 21:00 horas. <u>SÁBADO Y DOMINGO:</u> En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 8:00 horas, con cierre como mínimo a las 15:00 horas, Se podrá extender el horario hasta las 17:00 horas o previa coordinación con el supervisor del contrato. Nota: Los días festivos no es exigible la prestación del servicio, se prestará previa coordinación con el supervisor del contrato.</p>			
		26	<p>El arrendatario de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entregará plan de emergencias y/o contingencia. Firmado por un profesional en SST con licencia vigente. 2. -Entregara extintor TIPO K para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley. 3. -Entregara botiquín para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley y los riesgos priorizados. 4. -Dotará el espacio asignado con señalización de emergencia teniendo en cuenta la norma técnica colombiana. 5. -Tendrá disponible una camilla de emergencia de acuerdo al cumplimiento de ley. 6. -Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia. 			

		<p>El arrendatario se debe comprometer a solicitar y tramitar los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del arrendatario quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DENOR los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal y el profesional en SST con licencia vigente, donde consignará que reportara la actividad ejecutada con todos los soportes, teniendo como referencia que es una actividad de alto riesgo.</p>																																
	27																																	
	28	El arrendatario deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos como gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa entre otros.																																
	29	<p>El oferente y futuro contratista deberá contar en todo momento con un botiquín de primeros auxilios, señalizado y dotado según la norma técnica del Ministerio de Defensa 0311de 2010, el cual deberá tener como mínimo los siguientes elementos:</p> <table><tr><td>ELEMENTO</td><td>UNIDAD</td></tr><tr><td>Gasas limpia paquete</td><td>Paquete x 100</td></tr><tr><td>Gasas esteriles paquete</td><td>Paquete x 3</td></tr><tr><td>Venda elastica 2x5 yardas</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Venda elastica 3x5 yardas</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Venda elastica 5x5 yardas</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Solucion salina 500 cm</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Guantes de nitrilo para examen</td><td>Pares</td></tr><tr><td>Termometro de mercurio digital</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Tijeras corta todo</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Linterna</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Collar cervical adulto</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Esparadrapo rollo de tela 4"</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Vendaje triangular 1m x 1m</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>Mascara de RCP.</td><td>Unidad</td></tr></table>	ELEMENTO	UNIDAD	Gasas limpia paquete	Paquete x 100	Gasas esteriles paquete	Paquete x 3	Venda elastica 2x5 yardas	Unidad	Venda elastica 3x5 yardas	Unidad	Venda elastica 5x5 yardas	Unidad	Solucion salina 500 cm	Unidad	Guantes de nitrilo para examen	Pares	Termometro de mercurio digital	Unidad	Tijeras corta todo	Unidad	Linterna	Unidad	Collar cervical adulto	Unidad	Esparadrapo rollo de tela 4"	Unidad	Vendaje triangular 1m x 1m	Unidad	Mascara de RCP.	Unidad		
ELEMENTO	UNIDAD																																	
Gasas limpia paquete	Paquete x 100																																	
Gasas esteriles paquete	Paquete x 3																																	
Venda elastica 2x5 yardas	Unidad																																	
Venda elastica 3x5 yardas	Unidad																																	
Venda elastica 5x5 yardas	Unidad																																	
Solucion salina 500 cm	Unidad																																	
Guantes de nitrilo para examen	Pares																																	
Termometro de mercurio digital	Unidad																																	
Tijeras corta todo	Unidad																																	
Linterna	Unidad																																	
Collar cervical adulto	Unidad																																	
Esparadrapo rollo de tela 4"	Unidad																																	
Vendaje triangular 1m x 1m	Unidad																																	
Mascara de RCP.	Unidad																																	
	ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE																														
	PERSONAL																																	
	30	Empleados u operarios: En el evento de contratar empleados para el debido cumplimiento del objeto contractual, el oferente deberá entregar dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, los documentos del personal a contratar, tales como hojas de vida, fotocopia del contrato laboral, copia del certificado de idoneidad y/o carnet vigente para la manipulación de alimentos, documento de identidad para la consulta y verificación de antecedentes (estudio de seguridad) y los soportes de vinculación al sistema de seguridad social integral.																																
	31	El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos el cual debe estar vigente para el personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o																																

		entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el departamento de policía Norte de Santander.		
	32	El arrendatario deberá contratar personal para atender el servicio de cafetería y comidas, para prestar el servicio a cabalidad, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con un chef y/o Ingeniero de alimentos los cuales deberán acreditar su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años también certificada con su correspondiente concepto. Tanto el chef como el nutricionista puede ser opcionalmente por tiempo completo, parcial o consultoría, sin embargo cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración del precio final del menú(s).		
	33	Es obligación del arrendatario deberá tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007, deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. Nota: el oferente y futuro contratista durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato, deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad, tales como Frotis de garganta con cultivo KOH de uñas Coprológico, así mismo los conceptos médicos del personal que trabajará en los centros de trabajo, firmado por un médico especialista en salud ocupacional con licencia vigente, teniendo en cuenta los peligros y riesgos.		
	34	El arrendatario deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Nota: el oferente y futuro contratista durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato, deberá realizar, acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación.		
	35	El arrendatario se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla detalladas del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el contrato hasta la terminación del mismo.		
	36	El arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos		

	36	El arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo, firmado por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia vigente, teniendo en cuenta la idoneidad del profesional de acuerdo a lo descrito por la Resolución 1111 de 2017. Nota: el oferente y futuro contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior a la firma del acta de inicio del contrato.			
	37	El arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación, documento firmado por un profesional en SST con licencia vigente y anexara copia del registro de entrega de EPP con su respectiva capacitación, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato.			
	38	Programa de 5S orden y aseo. Documento Programa de 5S firmado por un profesional de SST con licencia vigente. Cronograma de ejecución del programa, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato.			
	39	El arrendatario deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación.			
	40	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnét).			
	41	El arrendatario se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él para la prestación de servicio de cafetería y comidas rápidas, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal que prestará el servicio, si el arrendador lo requiere.			
	42	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.			
	43	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (48) horas semanales de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario.			
	44	El arrendatario debe velar por la seguridad social de sus trabajadores conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.			
	45	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones			

		necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.		
46		Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los ocho (08) primeros días hábiles de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.		
47		Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
48		El arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación, deberá presentar el esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra realizando actividades dentro de las instalaciones del espacio dado en arrendamiento en el Comando de Policía Norte de Santander, en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato.		
49		El arrendatario reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo". Informe mensual de los accidentes presentados, firmado por el Representante Legal, si no se presentó AT, emite oficio con dicha novedad.		
50		El arrendatario adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad, de los accidentes y ausencias presentadas, firmado por el Representante Legal, si no se presentó ninguna novedad, se emite oficio con dicha novedad.		
51		El arrendatario adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986.		
52		Prevención en Riesgo Químico, de acuerdo con el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990 LEY 55 DE 1993 (Julio 2) Diario Oficial No. 40.936., de 6 de julio de 1993. Visto el texto del "Convenio número 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la OIT, Ginebra, 1990. Nota: el oferente deberá presentar las Fichas Técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los elementos de aseo publicadas y socializadas al personal de servicios generales, en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato.		

		53	<p>El arrendatario deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.</p> <p>Nota: el oferente deberá presentar en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato, plan de trabajo anual a ejecutar en la presente vigencia firmado por un profesional en SST con licencia vigente.</p>		
		ITEMS	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
		INSTALACIONES Y MEDIO AMBIENTE			
		54	<p>El Oferente no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.</p> <p>La Policía Metropolitana de Cúcuta, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.</p>		
		55	<p>El oferente deberá presentar 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:</p> <p>Alcance Objetivos Responsables Descripción de actividades Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista.</p>		
		56	<p>El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.</p>		
		57	<p>Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al año (cada seis meses contados desde el inicio del contrato), dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizara a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados</p>		

		deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
	58	El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo refrigerante utilizado.		
	59	El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del espacio designado para el arriendo de la cafetería, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos de material orgánico y reciclable.		
	60	El oferente y futuro contratista deberá garantizar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.		
	61	El oferente y futuro contratista deberá dar aplicación de buenas prácticas de manufactura –BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que lo modifique, adiciones o sustituya.		
	62	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería, estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.		
	63	El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde se especifique cual es el tratamiento disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
	64	El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (06) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.		
	65	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Policía Nacional para el servicio de cafetería así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.		
	66	El arrendatario se compromete a devolver el espacio, 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. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior de la cafetería, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa de estas existir.		
67		El arrendatario se compromete a realizar las fumigaciones para el control de plagas y roedores por lo menos 2 veces al año o como lo defina la normatividad para efecto de la actividad contractual y se deberá proporcionar la ficha técnicas de las sustancias utilizadas y las hojas de seguridad, así como la metodología a implementar para ese ejercicio.		
68		El arrendatario se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho del comando del departamento de policía Norte de Santander, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.		
69		El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo , desinfección fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades componentes y presentar informes mensualmente durante los primeros ocho (08) días hábiles después de la fecha de suscripción del contrato las planillas y certificados correspondientes, donde se incluya las fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos y sustancias utilizados para esta actividad. (anexar programa)		
70		MANEJO DE RESIDUOS: el oferente debe disponer en cantidad necesario de bolsas plásticas y contenedores según las normas de clasificación de desechos y basuras que estable el Decreto 1713 de 2002 como mínimo en materiales orgánicos e inorgánicos. Se mantendrá en buen estado de conservación e higiene los recipientes, no permitiendo que los residuos sobrepasen su capacidad.		
71		Utilizar en lo posible elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones baja de tenso activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividad del contrato.		
72		El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.		
73		El personal contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, participando en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
74		El arrendatario deberá presentar en su oferta el plan de manejo ambiental para la actividad del contrato donde se incluya el manejo de residuos líquidos y sólidos por dicha actividad.		
75		El arrendatario deberá darle manejo a los aceites producto de las frituras y tendrá que dar el respectivo tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado		

		por la autoridad competente para la realización de esta actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.		
	76	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos que se generan de acuerdo con el programa o lineamiento dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en la instalación. Además deben realizar la clasificación en la fuente para la disposición final en el shut de basuras, en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA.		
	77	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio del arrendamiento del bien, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.		
	78	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
	79	<p>Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del arrendatario dentro de las instalaciones arrendadas, en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desafección, actividades de control de plagas y vectores, entre otros), así como puede ser por arreglos locativos en estas instalaciones a su responsabilidad, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el arrendatario y de sus proveedores.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá suscribir el compromiso de realizar y asumir la gestión integral, adecuada y segura de los residuos peligrosos generados en cumplimiento del objeto del contrato y demás actividades o situaciones a su responsabilidad que se puedan presentar en las instalaciones arrendadas.</p>		
	80	El oferente se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas		

		<p>prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá suscribir compromiso de promover y desempeñar buenas prácticas ambientales en las instalaciones arrendadas y todo el punto de servicio, durante la vigencia del contrato.</p>			
	81	<p>El oferente, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá comprometerse mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato a realizar el registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado, registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo y el registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU).</p>			
	82	<p>El arrendatario, debe garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que se encuentran en las instalaciones arrendadas para el cumplimiento del objeto del contrato, cumplen con los requerimientos de la Energy Star y/o tienen características de eficiencia energética o bajo consumo de energía. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio. Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá s en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo, deberá anexar fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes, así mismo adjuntar Copia del etiqueta de eficiencia energética o copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente).</p>			
	83	<p>El oferente y futuro contratista, en cumplimiento del objeto del contrato, manejo de aceite de cocina, el arrendatario deberá realizar y asumir los costos para la recolección,</p>			

		<p>almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado.</p> <p>Para las instalaciones arrendadas ubicadas en la Ciudad de Bogotá, el arrendatario debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas respecto a las obligaciones, prohibiciones y responsabilidades, establecidas para el "Generador" en los Artículos 5, 6 y 12 del Acuerdo 634 del 30/12/2015 "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".</p> <p>Para las instalaciones arrendada, el arrendatario debe dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".</p> <p>Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos.</p> <p>En caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (Evidenciado mediante registro fotográfico).</p> <p>Nota: Deberá entregar Formato de registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, entregara.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato el Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado, soportes de registro y permiso del gestor autorizado para aceites de cocina o vegetales usados, emitido por la autoridad ambiental de la jurisdicción.</p> <p>Semestral, de acuerdo a las cantidades de aceite de cocina o vegetal usado, la disponibilidad de almacenamiento y cantidades mínimas de recolección establecidas por el gestor autorizado, anexar manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado, Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado y registro de entrega del de aceite de cocina o vegetal usado, en "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU".</p>			
84		<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del</p>			

		<p>contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p> <p>Nota: El oferente y futuro contratista deberá anexar el formato listas de chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento.</p>			
	85	<p>El arrendatario debe cumplir con el Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Con fecha y número de lote.</p> <p>Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación, de presentarse alguna de estas situaciones los productos deben ser rechazados. Para las latas importantes que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales.</p> <p>El oferente y futuro contratista deberá realizar la entrega de los formatos de recepción de productos, materias prima e insumos allegada al punto de servicio. En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>			
	86	<p>El arrendatario debe cumplir con el Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.), formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en el establecimiento, el arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo.</p>			
	87	<p>El arrendatario debe asegurar que los proveedores alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente. El arrendatario entregará durante la vigencia del contrato, los conceptos favorables y vigentes por la Secretaría de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio,</p>			

		según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros.		
88		<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, por lo tanto presentará un plan de muestreo que incluya el análisis microbiológico, sugiriendo los siguientes grupo de alimentos:</p> <p>Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) Producto de panadería (Parámetro INVIMA) Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) Productos pre cocidos congelados Agua potable</p> <p>El plan de muestreo debe incluir la frecuencia de toma de muestras, según lo establecido por el profesional.</p>		
89		<p>El arrendatario debe cumplir con evitar la Contaminación cruzada Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p> <p>Se debe de excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.</p> <p>El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18 Numeral 7; Artículo 20 Numeral 5; Artículo 35 Numeral 4</p> <p>El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros. Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
90		<p>El arrendatario debe cumplir con las Condiciones de almacenamiento Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.</p> <p>Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deben utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.</p> <p>El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 5 y 6. Artículo 33 Numeral 9. Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		

ITEM	CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"		
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Cumple	No cumple
91	<p>El oferente debe cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)</p> <p>El Oferente presentará carta compromiso donde se evidencie que será responsable de tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.</p>		
92	<p>El arrendatario debe cumplir en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio, lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Artículo 14, literal (2). El arrendatario presentará el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato.</p> <p>Nota: tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.</p>		
93	<p>El oferente debe cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)</p> <p>Certificación firmada por el oferente del compromiso de cumplimiento de la disposición de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14, 36 y 35.</p>		
94	<p>El arrendatario debe cumplir con la Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)</p> <p>El arrendatario presentará plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes. <p>De acuerdo al cumplimiento al Plan de Capacitación, el arrendatario durante la vigencia del contrato, entregará al supervisor una copia de las actas de las capacitaciones, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.</p>		
95	<p>El arrendatario debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de contratar "por hora labor" un profesional o personal técnico en alimentos, quien realizará el <i>acompañamiento del desempeño de:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. 2. En la verificación de los puntos críticos de control y prácticas higiénicas en la manipulación e inocuidad de los alimentos 3. Cumplimiento de los registros de los formatos para dar cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico del arrendatario. 		

		<p>4. Todas las demás disposiciones para cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>El arrendatario entregara copia de la hoja de vida del profesional o técnico en alimentos y anexará copia de la EPS y ARL.</p> <p>El arrendatario entregará una copia del informe al supervisor del contrato para verificación y seguimiento a las acciones. En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
	96	<p>El oferente presentará las hojas de vida del personal que laborara en los diferentes puntos de servicio, donde se evidencie la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de alimentos (como mínimo de un año).</p> <p>Copia de las hojas de vida con los siguientes documentos adicionales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL. 2. Validación de la experiencia y capacitación del personal. 		
	97	<p>El oferente debe cumplir con lo expuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el Capítulo III Artículo 12 "Educación y Capacitación".</p> <p>El oferente presentará copia de certificación de la capacitación en manipulación de alimentos de todo el personal, donde se evidencie las 10 horas y firmado por profesional idóneo.</p>		
		EMPAQUES		
		CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple

	98	<p>El oferente debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes".</p> <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p> <p>El oferente, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos.</p> <p>Nota: El oferente entregará certificación de compromiso firmado por el representante legal las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad..</p>		
	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
		CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple
	99	<p>En el espacio destinado para el funcionamiento de la prestación del servicio de Restaurante y/o Cafetería, el oferente debe suministrar los siguientes elementos (mesas, sillas), los cuales cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <p>Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.</p> <p>Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Nota: Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal frente a la entrega de suministros de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente ítem.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", donde tendrá en cuenta los siguientes parámetros:</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deben ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos.</p>		

	<p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.</p> <p>Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.</p> <p>Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.</p> <p>Nota: Plan de mantenimiento de equipos, que incluya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio. 		
--	--	--	--

DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS		Cumple	No cumple
100	<p>ATENCION DE AUDITORIAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNAS. El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.</p>		
ITEM	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS TANTO PARA CAFETERIAS /RESTAURANTE		NO CUMPLE
	CUMPLIMIENTO		CUMPLE
101	<p>El arrendatario debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS:</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>		

		<p>Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.</p> <p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Visualizar tipo concentración, tiempo de exposición y clase de desinfectantes.</p> <p>Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.</p> <p>El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.</p> <p>Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.</p> <p>El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.</p> <p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.</p> <p>Deben servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</p> <p>Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.</p> <p>Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento.</p> <p>Procedimiento de inocuidad, protección y preparación de los alimentos</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>			
--	--	---	--	--	--

	102	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato debe visualizar en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p> <p>El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: Procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura.</p> <p>Permanente durante la ejecución del contrato.</p>			
	103	<p>El arrendatario debe cumplir con la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), se debe tener en cuenta:</p> <p>Establecer un procedimiento para el uso de grasas o aceites que deben ser de manejados de manera controlada. En el procedimiento se incluirá que:</p> <p>Serán descartados los aceites cuando hayan sido usados para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.</p> <p>No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.</p> <p>Entregar el aceite usado a empresas y/o entidades autorizadas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, para su disposición final.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, el arrendatario entregará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento manejo de aceites usados y disposición final. 2. Manifiesto de la disposición final del aceite usado. 3. Registro de peso de aceite usado. 			
	104	<p>El arrendatario se comprometerá al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>El arrendatario entregara una certificación de compromiso en el uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>			
	105	<p>El arrendatario establecerá un procedimiento estandarizado para el control y manejo de alérgenos.</p> <p>En el procedimiento se establecerá: La clasificación, almacenamiento y manejo de los alérgenos cómo se informará al cliente del contenido de alérgenos en los productos y el arrendatario entregará un procedimiento y ejecución del</p>			

		mismo en el manejo de alérgenos.		
		Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.		
	ITEM	TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
		CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumple
	106	<p>El arrendatario garantizará que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>El arrendatario supervisará, que:</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato el oferente y futuro contratista entregara, copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores que estarán durante la vigencia del contrato.</p>		
	ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
		CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPL

	107	<p>El Oferente deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.</p> <p>Nota: El oferente deberá entregar Manual de SST firmado por un profesional en SST con licencia vigente (adjuntar licencia).</p>		
	108	<p>Frente al cumplimiento el oferente deberá dar cumplimiento con la Resolución 1111 de 2017, en donde anexarán la evaluación de los estándares mínimos y los planes de mejoramiento para ejecutar en la vigencia, dicho documento deberá estar firmado por un profesional con licencia vigente y con el curso de 50 horas virtuales, de acuerdo al cumplimiento de ley.</p> <p>Nota: Documentos firmados por un profesional con licencia en SST, anexará licencia y curso de 50 horas virtual del SGSST.</p>		
	109	<p>El oferente deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica.</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal y Profesional en SST comprometiéndose al cumplimiento con la actividad descrita.</p>		
	110	<p>Es obligación del Oferente entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad.</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.</p>		
DOCUMENTOS TRANSVERSALES PARA SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO				
	ITE M	CUMPLIMIENTO	Cumple	No cumpl
	111	<p>El arrendatario deberá presentar el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26. y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito</p>		

	<p>donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas, formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa.</p> <p>Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), donde anexará copia de la tarjeta profesional.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, formatos de registro y listas de chequeo, el contratista deberá entregar debidamente diligenciadas los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.</p> <p>Así mismo Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato y trimestral en las visitas del profesional idóneo, los formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.</p> <p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer, los procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento "PLAN DE SANEAMIENTO" evidenciará procedimientos "PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN", en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, así mismo entregar fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para el lavado, limpieza y desinfección como: detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros. Teniendo en cuenta que estos deberá ser biodegradables, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>		
112	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa, mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p>		
113	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, determinará el proceso de desinfección que debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.</p>		

		El procedimiento de desinfección de choque incluido en el Plan de Saneamiento, en un término de veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.		
114		<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, ejecutará el cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, biodegradables y la salud del trabajador, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, entregara al supervisor del contrato, cronograma de limpieza y desinfección donde contemplará como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Equipos a utilizar en las instalaciones a arrendar. 2. Químicos a usar (fichas técnicas, hojas de seguridad y Certificación de químicos biodegradables). 3. Tiempo de exposición y para uso en alimentos. <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de limpieza y desinfección establecido, se deberá entregar los siguientes registros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Formato limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo al cronograma establecido. 2. Formato lista de chequeo de la verificación de limpieza y desinfección debidamente diligenciadas, de acuerdo al cronograma establecido. <p>Nota: El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el arrendatario.</p>		
115		<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe asegurar que a través de la capacitación continua y permanente, se tendrán en cuenta los temas de: los procedimientos de limpieza y desinfección, se efectuara las Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, el lavado de manos, desinfección, aseo personal.</p> <p>Plan de Capacitación donde contemplará los lineamiento descritos en la Resolución 2674 de Julio 22 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 de Decreto -Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" Artículo 13. Plan de capacitación.</p> <p>Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos. 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). <p>El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura. Permanente durante la ejecución del contrato, En un término no mayor de Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido, realizar actas de socialización en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 		

		<p>3. Firma del profesional.</p> <p>4. Tema abordado.</p> <p>5. Evaluación de la efectividad de la capacitación.</p> <p>6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico.</p>			
	116	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe utilizar atomizadores para la aspersión de ambientes para su desinfección. De lo cual debe garantizar que no se utilizara recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar estos químicos. Procedimiento de desinfección de ambientes incluido en el Plan de Saneamiento, Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>			
	117	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio para el almacenamiento adecuado y seguro de los insumos químicos que utilice para las actividades que desarrolle de aseo, limpieza y desinfección en cumplimiento del objeto del contrato; teniendo en cuenta que este espacio no puede estar en la zona de preparación de alimentos y debe contar con buena ventilación y/o recirculación de aire apropiada.</p> <p>En este espacio, se debe tener las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos, las cuales deben ser ubicadas en un lugar visible. Estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser almacenados de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad.</p> <p>Adicional, debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p> <p>El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio el lavado de elementos con los cuales realiza las acciones de aseo, limpieza y desinfección (traperos, escobas, guantes, paños, telas, entre otros); garantizado no generar contaminación a los alimentos o productos a comercializar en cumplimiento del objeto del contrato y generación de vertimientos que contaminen en las redes existentes.</p> <p>Esquema de las zonas o espacios requeridas y delimitadas para el cumplimiento del objeto del contrato, que contribuyan al desarrollo y ejecución del "PLAN DE SANEAMIENTO", Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>Fichas técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad impresas a color de todos los productos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.</p> <p>Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa. Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p>			
	118	<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos generados de las instalaciones a arrendar, donde se garanticen una eficiente labor de separación o clasificación, recolección, conducción, manejo, almacenamiento</p>			

	<p>temporal, transporte interno - externo y disposición final de los desechos sólidos; teniendo en cuenta las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial); así como las normas de higiene y salud ocupacional y demás normatividad legal vigente relacionada; con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medioambiente.</p> <p>Para esto, en el plan de gestión integral de residuos sólidos, se deben establecer y desarrollar como mínimo las siguientes acciones: El plan de saneamiento contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados <p>Plan de Capacitación en un término no mayor a Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a Manejo integral de residuos sólidos. Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos. 2. Responsable.(Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones a arrendar. <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido, actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico. <p>Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato, señalización informativa, en donde se relacione la separación en la fuente de los residuos generados en las áreas de producción y servicio.</p> <p>El plan de saneamiento contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos 		
119	<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe suministrar los elementos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; de acuerdo a los tipos de residuos generados en cumplimiento del objeto del contrato y teniendo en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. El arrendatario</p>		

		<p>debe garantizar las actividades de limpieza y desinfección de las canecas, cuando éstas se desocupen, con el fin de evitar contaminación cruzada y proliferación de vectores.</p> <p>El oferente futuro contratista deberá en un plazo no mayor a Veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, presentar plan de saneamiento, el cual contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, <p>El oferente futuro contratista deberá de manera Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato deberá:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zona de servicio: ubicará un punto ecológico como mínimo, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas de acuerdo al color de la misma. 2. En la zona de producción: ubicaran canecas tipo vaivén y bolsas de acuerdo al color de la misma, teniendo en cuenta el tipo de residuos generados en cumplimiento al objeto del contrato. <p>El oferente futuro contratista deberá de manera mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato. Establecer el registro de lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, debidamente diligenciado de acuerdo a frecuencia de recolección en ruta interna establecida en ECOMAPA y según procedimiento de la actividad</p>		
120		<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato; así como prever su almacenamiento temporal (lugar que debe ser alejado a la zona de producción), teniendo en cuenta evitar olores ofensivos y controlar la proliferación de vectores; y posterior coordinar la entrega para aprovechamiento y disposición final. Donde el arrendatario debe contar y asumir a su costo con las herramientas, insumos y EPP necesarios para realizar la recolección y traslado de los residuos.</p> <p>Realizar el registro y pesaje de los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato. En donde para llevar a almacenamiento temporal de los residuos aprovechables, éstos deben estar limpios y secos. El arrendatario debe tener y asumir a su costo las herramientas, elementos, EPP y báscula para la ejecución de actividad. En donde de acuerdo a la coordinación con el supervisor del contrato, se apoyará en la entrega para aprovechamiento y/o disposición final.</p> <p>El arrendatario será el único responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de 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 debe tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.</p> <p>Para lo cual se deberá en un plazo no mayor a Veinte (20) días</p>		

		<p>calendario posterior al inicio del contrato las siguientes acciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acta de Reunión entre el arrendatario y el Supervisor del Contrato, con el fin de realizar articulación y coordinación, en relación al almacenamiento temporal de los residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) en las instalaciones del Contratante (Articulación proceso SGA - programa residuos no peligrosos). 2. Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados 3. Realizar el ECOMAPA: Esquema donde se detalla: <ol style="list-style-type: none"> 1. La ubicación de las canecas. 2. Ruta interna de recolección (instalaciones arrendadas). 3. Ruta externa recolección (hasta el almacenamiento temporal) de cada tipo de residuo generado, con su respectiva frecuencia de recolección (horarios y días). <p>Así mismo de manera mensual se deberá realizar Registro de recolección contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesaje de los residuos. 2. Entrega para almacenamiento temporal en el centro de acopio o lugar coordinado con el Supervisor del Contrato, de residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) debidamente diligenciados; de acuerdo a la frecuencia de recolección establecida en el ECOMAPA. 3. Utilización EPP de acuerdo a la actividad. 		
121		<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe entregar el diagnóstico realizado por una empresa autorizada con concepto favorable vigente por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique).</p> <p>Para el cumplimiento el oferente futuro contratista se obliga a presentar Documento Diagnóstico de control de plagas, realizado por una empresa autorizada y especializada en donde contemplará como mínimos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de control de plagas y vectores. 2. Medidas de mitigación, prevención y control. 3. Tipo de plagas a exterminar y grado de infestación. 4. Químicos a utilizar y cronograma de rotación. 5. Frecuencia de control de plagas y vectores (fumigación, aspersión entre otros). 6. Esquema de fumigación de las instalaciones arrendadas. <p>En donde se entregará copia al Supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la frecuencia y los químicos a utilizar, en un plazo no mayor a veinte (20) días calendario.</p> <p>Los químicos usados para el control de plagas del plan de saneamiento, deben ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos; estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser manejados en las áreas a intervenir de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad, durante la ejecución de las actividades de</p>		

		control de plagas, en donde se entregara copias de hojas de seguridad de los químicos a utilizar, las cuales deben contener los 16 ítems y Fichas técnicas en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, al supervisor del contrato, durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia establecida en diagnóstico.		
122		<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario enviará al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades.</p> <p>La realización de las actividades de control de plagas y vectores debe tener en cuenta las novedades presentadas en las instalaciones arrendadas (calendario académico, temporadas altas y/o otras disposiciones), por tal motivo se deben coordinar con antelación con el supervisor del contrato.</p> <p>El arrendatario debe asegurar que el personal de la empresa arrendataria del control de plagas y vectores, ingresará al punto de servicio con todas medidas de bioseguridad, presentar pagos de seguridad social y certificación que acredite la idoneidad de la actividad.</p> <p>No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.</p> <p>El control solicitada en éste ítem, es diferente al control realizado por los puntos de servicio de la funcionaria del Sistema de Gestión Ambiental DENOR de la Policía Nacional.</p> <p>El oferente y futuro contratista deberá durante la ejecución del contrato, entregar cronograma y frecuencia de fumigación establecida en diagnóstico de plagas y vectores anexando Constancia de trabajo de la empresa especializada con las observaciones presentadas, así mismo se anexará fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos químicos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, en un término no mayor a veinte (20) días.</p>		
123		PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe realizar la identificación y documentación sobre el tipo de fuente de abastecimiento, disponibilidad de almacenamiento y respectivos tratamientos para consumo en las instalaciones del Contratante (este último si aplica, según las instalaciones y fuentes existentes); para el agua a utilizar en las instalaciones arrendadas y con la cual se dará cumplimiento del objeto del contrato, cumplimiento dentro de los veinte (20) días después de firmada el acta de inicio contrato.		
124		<p>PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario establecerá un procedimiento para garantizar la calidad e inocuidad del agua a utilizar en los procesos de elaboración de alimentos (hamburguesas, perros, sándwich, etc.) y/o bebidas (jugos, etc.) o de las actividades de lavado con agua potable a los que son sometidas las materias primas e insumos (frutas, verduras, hortalizas, etc.)</p> <p>Procedimiento calidad de inocuidad del agua del "PLAN DE SANEAMIENTO"</p> <p>Formato de registro de control de pH y Cloro residual en un tiempo no mayor a un (01) mes después de firmado el acta de inicio y el registro de control de pH y Cloro residual, de acuerdo a frecuencia establecida en el procedimiento del programa de manera mensual, durante la ejecución del contrato.</p>		

ATENCION DE AUDITORIAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNA. El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.

125 Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.

El cual deberá tener los soportes establecidos para la ejecución y cumplimiento del objeto del contrato, según las condiciones técnicas y obligaciones del mismo.

Listado de productos de restaurante y cafetería a ofrecer

PRODUCTO UNITARIO	VALOR
ALMOJÁBANAS	200 GR
PANDEBONO	200 GR
BUÑUELOS	200 GR
PASTEL GLORIA DE BOCADILLO	200 GR
PAÑOLETA DE AREQUIPE	200 GR
CROISSANT DE QUESO	200 GR
PASTEL DE DOS QUESOS	200 GR
PASTELES DE POLLO HOJALDRADO	200 GR
PASTELES DE CARNE HOJALDRADO	200 GR
PASTELES HAWAIANOS	200 GR
PASTEL DE GARBANZO	200 GR
PASTEL DE ARVEJA	200 GR
PASTELES DE YUCA	200 GR
PASTEL YUCA CON POLLO	200 GR
PASTEL VALLUNO	200 GR
PASTEL DE POLLO	200 GR
CARNE DESMECHADA	200 GR
PASTEL MIXTO	200 GR
PASTEL RANCHERO	200 GR
SÁNDUCHES:	
• SANDUCHE DE LA CASA	
PAN AJONJOLÍ LECHUGA BATAVIA VIRUTA DE PAPA TOMATE JAMON DE POLLO JAMÓN DE PIERNA QUESO AMARILLO ADEREZOS	
• SANDUCHE 4 CARNES	

	PAN CAMPESINO JAMÓN DE PIERNA JAMON DE POLLO SALAMI QUESO AMARILLO TOMATE LECHUGA BATAVIA PAPITA ADEREZO
	<ul style="list-style-type: none"> SANDUCHE PIKOLINO
	PAN FRANCÉS O PAN CAMPESINO POLLO DESMECHADO QUESO AMARILLO TOMATE LECHUGA BATAVIA ADEREZOS
	HAMBURGUESA
	90 GRAMOS DE CARNE NATURAL 1 LONJA DE QUESO AMARILLO CEBOLLA LECHUGA TOMATE MANZANO ADEREZOS
	PERRO CALIENTE
	1 SALCHICHA ZENU SALSA DE TOMATE-QUESO MAYONESA MOSTAZA VIRUTA DE PAPA
	AREPAS RELLENAS
	AREPA DE POLLO
	AREPA CARNE
	AREPA HUEVO
	AREPA DE QUESO
	SALCHIPAPA
	SALCHIPAPA CON SALCHICHA TIPO RANCHERA CON PAPA A LA FRANCESA
	OPCIONES DE DESAYUNOS
	I.
	AREPA ASADA HUEVOS REVUELTOS (CON JAMÓN, PERICOS, RANCHEROS, MAICITOS) PORCIÓN DE QUESO PANECILLO MANTEQUILLA MERMELADA BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS

II

CALENTADO SENCILLO DE FRIJOL Y ARROZ
 AREPA ASADA
 HUEVO FRITO
 TAJADA DE MADURO
 PORCIÓN DE QUESO
 PANECILLO
 BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS

III

CALDO DE HUEVO EN LECHE
 AREPA ASADA
 PORCIÓN DE QUESO
 PANECILLO
 MANTEQUILLA
 MERMELADA
 BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS

BEBIDA CAFÉ NEGRO 12 ONZAS

IV

CALDO DE COSTILLA
 AREPA ASADA
 PORCIÓN DE QUESO
 PANECILLO
 MANTEQUILLA
 MERMELADA
 BEBIDA CAFÉ POCILLO 12 ONZAS

MENUS EJECUTIVOS:

PLANCHITAS Y BANDEJAS:

PECHUGA ASADA
 CHURRASQUITO DE RES
 MILANESA DE CERDO
 ROBALO APANADO
 LENGUA
 SOBREBARRIGA
 MUCHACHO
 POLLO FRITO
 POLLO GUISADO
 HIGADO ENCEBOLLADA
 ACOMPAÑADOS DE:
 ENSALADA-ARROZ BLANCO-PAPAS A LA FRANCESA-AREPITA

Componentes

Proteína 125 gramos en crudo o con hueso 180 gramos
 Energético (papa, yuca, plátano...) 50 gramos
 Arroz o cereal 50 gramos
 Ensalada 70 gramos
 Sopa 250 centímetros cúbico
 Bebida 250 centímetros cúbicos

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ NEGRO	8 ONZAS
CAFÉ CON LECHE	8 ONZAS
CHOCOLATE	8 ONZAS

CAPUCHINO	8 ONZAS
MOKA CHINO	8 ONZAS
AROMÁTICAS	12 ONZAS
CAFÉ NEGRO	12 ONZAS
CAFÉ CON LECHE	12 ONZAS
CHOCOLATE	12 ONZAS
CAPUCHINO	12 ONZAS
MOKA CHINO	12 ONZAS
AROMÁTICAS	12 ONZAS

ADICIONALES:

POLLO A LA BROASTER ENTERO
8 PRESAS
ACOMPAÑADO DE 6 PAPAS+6 AREPITAS
MIEL, SALSA EN SOBRE.

POR PRESAS

PECHUGA
PERNIL O CONTRAPERIL
ALA
CADA PRESA DE POLLO ACOMPAÑADO DE
1 PAPA + 2 AREPITAS, MIEL Y SALSAS.

ASADOS SOBREPEDIDOS:

CARNE A LA LLANERA 250 gramos con 2 papas saladas,
Arepa, ensalada.

COSTILLAS DE CERDO A LA LLANERA

PICADA PARA DOS PERSONAS

OTROS:

LASAGNA ACOMPAÑADA DE 2 PANECILLOS Y PAPAS A LA FRANCESA

2. BEBIDAS FRIAS	PRECIO UNITARIO
Gaseosa 1.5 litros	
Pony malta 350 ML	
Agua en botella	
Jugo 600 c.c.	
Agua en bolsa 350 ML	
Gatorade 350 ML	
Pony malta litro	
gaseosa personal 350 no retornable	
Gaseosa 250 retornable	
Pony malta 250 retornable	
Pony malta 350 retornable	
Gaseosa litro retornable	
Jugo hit 350 retornable	
Jugo hit 250 retornable	
Jugo hit 500 pet	

	Jugo hit 2000 cc pet	
	Avena en bolsa alpina	
	3. JUGOS NATURALES	PRECIO UNITARIO
	En agua: Mora, maracuyá, lulo, fresa, mango	
	En leche: Guanábana, fresa, banano, mora	
	Frappe: Naranja, limón, choco listo	
	6. CONFITERÍA	PRECIO UNITARIO
	De todito personal	
	De todito Familiar	
	Papas fritas	
	Papas familiar	
	Chitos pequeño	
	Platanitos	
	Boliqueso	
	Bombom bum	
	Galletas festival	
	Galletas Club Social	
	Chocorrano	
	Pasta gala	
	torta	
	gansito	
	Chiclets Adams unitario	
	Chiclets Adams grande	
	mentas	
<p>NOTA: en la cotización deberá tenerse en cuenta todos los gastos en los que incurra la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución de garantía única, transporte, operarios, etc.</p> <p>El arrendatario se compromete a ofrecer variedad de productos y a mantener los precios que presenten en la oferta, cualquier cambio de los precios debe realizarse con autorización por parte del supervisor del contrato, los precios de las bebidas, alimentos y demás, deberán colocarse en cartelera visible al público, se prohíbe la venta de bebida embriagantes y se compromete a ofrecer el menú ofertado por el valor de la partida diaria de alimentación cuando se indique y que fije la Policía Nacional o la dependencia competente mediante resolución.</p> <p>El arrendatario se compromete a no realizar créditos a personas naturales y los que hiciere serán únicos y exclusivamente de su responsabilidad.</p>		
CONDICIONES DE CONTRATACION	PLAZO	El plazo de ejecución del contrato es de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de aprobación de la póliza de garantía única y de la fecha del acta de inicio entre el contratista y el supervisor designado, previo cumplimiento de todos los requisitos legales.
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Cumplir con cada uno de los aspectos técnicos requeridos por la entidad, entregar los bienes dentro del plazo establecido, estar a paz y salvo con pago de parafiscales y seguridad social.

FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio, así:

UNIDAD	MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CANON ARRENDAMIENTO
DENOR	12	\$362.843,00	\$4.354.116,00

NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejen constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.

El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento.

RIESGO DE LA CONTRATACION

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo No. 5 se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo.

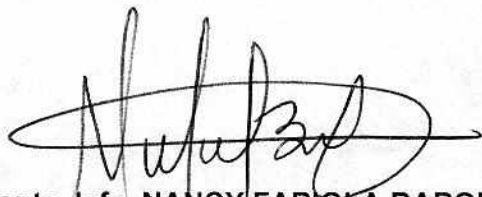
Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No. 5.1 del presente estudio previo.

MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	Riesgo Jurídico	Cumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria. Vigente por un término igual a la vigencia del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual	Por doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV).	Contratista	Vigente por el término de ejecución del contrato.	Ampara los daños producidos por el contratista 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 subcontratistas. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en ella normatividad contractual. Vigente por el término de la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	No pago de salarios prestaciones e indemnización laborales	Cinco por cinco (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato y tres (03) años más.	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 derivados de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato. Vigente por el término de la vigencia del contrato y tres (03) años más.

VALOR OFRECIDO	Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio, así:		
	UNIDAD	MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO
	DENOR	12	\$362.843,00
			VALOR TOTAL CANON ARRENDAMIENTO
			\$4.354.116,00
	<p>NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejaran constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.</p> <p>El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento.</p>		
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION	El plazo para presentar cotización será de quince (15) días, debidamente firmado enviado a la siguiente dirección calle 22 N N° 2-03 Urbanización Tasajero oficina Jefatura Administrativa y/o por correo electrónico al correo denor.jefad@policia.gov.co.		

Atentamente,



Intendente Jefe NANCY/FABIOLA BARON CAÑAS
Jefe Administrativa (E) DENOR

ELABORADO POR: IJ. Nancy Fabiola Baron Cañas
REVISADO: IJ. Nancy Fabiola Baron Cañas
FECHA DE ELABORACIÓN: 04/09/2018
UBICACIÓN: C// Documentos/elementosenviados

Calle 22N N° 2-03 – Bloque DENOR- Piso 3- Urbanización Tasajero
Teléfonos 5871300 Ext. 2020
denor.jefad@policia.gov.co
www.policia.gov.co





MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE SANTANDER



064971

No. S-2018-064971 /SUBCO-JEFAD- 29.25

San José de Cúcuta, 18 SEP 2018

Señor
JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ
C.C. No. 71.581.450 de Medellín
Centro comercial Bolívar Bloque E-A1
Cúcuta.

Asunto: Solicitud portafolio de Servicios Restaurante y Cafetería.

En atención al contrato N° 75-1-10027-17, cuyo objeto es "DAR EN ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO DE OCHENTA (80 MTS2) UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER EL CUAL CUENTA CON SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ELECTRICIDAD) PARA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL PERSONAL DEL DENOR", teniendo en cuenta que se requiere para la comodidad y bienestar del personal policial y civil que visita las instalaciones del Comando de Departamento y Región de Policía N°5. Me permito solicitarle estudie la posibilidad enviar portafolio de servicio, para lo cual se anexa solicitud de cotización servicios requeridos, así mismo se establecen las condiciones técnicas a cumplir por el futuro contratista.

Atentamente,

Intendente Jefe **NANCY FABIOLA BARÓN CAÑAS**
Jefe Administrativo (E) DENOR

Elaborado por: IJ. Nancy Fabiola Barón Cañas
Revisado por: IJ. Nancy Fabiola Barón Cañas
Fecha de elaboración: 18/09/2018
Ubicación: C:\Equipo dato D:\oficios 2018

Calles 22N 2-03 Urbanización Tasajero
Teléfonos: 5871300- Ext. 2020
denor.jefad@policia.gov.co
www.policia.gov.co





RESTAURANTE PIKOLINO

SEÑORES: POLICÍA NACIONAL-DENOR

RECIBAN UN CORDIAL SALUDO DE SU **RESTAURANTE PIKOLINO PESCADOS Y MARISCOS**; DESEÁNDOLES ÉXITOS EN SUS LABORES DIARIAS.

PRESENTAMOS PROPUESTA COMERCIAL PARA LA CAFETERIA-RESTAURANTE DEL COMANDO DE POLICIA DEL DEPARTAMENTO; TENIENDO EN CUENTA QUE ES DE VITAL IMPORTANCIA ESTE PUNTO DE EXPENDIO DE COMIDAS, OFRECEMOS NUESTROS SERVICIOS A LOS QUE HAYA LUGAR; PARA ATENDER Y VENDER NUESTROS PRODUCTOS ELABORADOS EN EL RESTAURANTE PIKOLINO.

GRACIAS POR SU ATENSION Y POR TENERNOS EN CUENTA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.

**RESTAURANTE
PIKOLINO**

**ESPECIFICACION
ES TECNICAS**

ITEMS	I. CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera:</p> <p>El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (362.843,00), por un término de doce (12) meses traducidos en CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO DIECISÉIS PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$4.354.116,00), incluido impuestos y deducciones de ley, dentro de los primeros ocho (08) días hábiles después de la firma del acta de inicio.</p> <p>NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua potable, serán cancelados por el arrendatario, según el consumo que arroje los medidores testigos instalados, el valor se tomara de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejen constancia de lo actuado mediante documento escrito donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.</p> <p>El arrendatario pagara el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, en la Cuenta Corriente No. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea, por concepto de servicio público junto con el canon de arrendamiento</p>	X	
2	<p>El arrendatario se compromete a utilizar el área destinada para el objeto de arrendamiento, única y exclusivamente para el servicio y funcionamiento de la cafetería, no podrá subarrendar el inmueble, ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con la autorización previa del arrendador.</p>	X	
3	<p>El oferente se compromete en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones del DENOR.</p> <p>Así mismo, el proponente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo y otros).</p>	X	

	4	Logística: El oferente con el diligenciamiento del presente formato certifica que cuenta con los medios logísticos, equipos, electrodomésticos y demás utensilios necesarios para la ejecución del contrato.	X	
	5	El arrendatario debe ofrecer el plato de acuerdo a la siguiente minuta: Componentes Proteína 125 gramos en crudo o con hueso 180 gramos Energético (papa, yuca, plátano...) 50 gramos Arroz o cereal 50 gramos Ensalada 70 gramos Sopa 250 centímetros cúbicos Bebida 250 centímetros cúbicos	X	
	6	Suministrar todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas, productos lácteos varias clases, confiterías, combos tipo desayuno, almuerzos, entre otros.	X	
	7	El arrendatario se compromete a ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional.	X	
	8	El arrendatario se compromete a ofrecer precios del mercado común, y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	X	
	9	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el Departamento de Policía Norte de Santander podrá ordenar en caso que se presente problemas de salud con el personal que utiliza los servicios de cafetería y restaurante, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. La muestra será asumida por el futuro arrendatario, sin ningún costo adicional para la Policía Metropolitana de Cúcuta, ante una entidad acreditada por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas.	X	
	10	El arrendatario se compromete a publicar los precios en lugar visible en las instalaciones de la cafetería, cualquier modificación a los precios señalados en el contrato deberá ser previa autorización del supervisor del contrato, realizando dicho ajuste solamente bajo criterios justificados IPC.	X	

	11	El arrendatario se compromete a ofertar productos variados de cada tipo de los señalados, a los precios señalados en el portafolio de servicios anexo a la oferta, haciendo ajustes solamente bajo criterios justificados y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato.	X	
	12	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, realizando la rotación del producto y el PEPS.	X	
	13	El arrendatario debe garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al supervisor del contrato para su revisión.	X	
	14	El costo de los productos suministrados por las máquinas dispensadoras (en caso de estar en funcionamiento) deberá mantenerse acorde a los precios del mercado.	X	
	15	El arrendatario se compromete a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios y gramajes, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio.	X	
	16	El arrendatario semanalmente los (viernes) ofrecerá un menú alternativo (comidas rápidas, pasta, lasañas), para los usuarios con el fin de generar mayor variedad en los productos ofrecidos.	X	
	17	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, previa coordinación con el supervisor del contrato.	X	
	19	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el departamento de policía Norte de Santander 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.).	X	
	20	El arrendatario se compromete a ofrecer los recursos y acciones sobre la calidad del servicio que ofrece, generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas del personal.	X	

	21	<p>El arrendatario se compromete a anexar en su oferta la relación de los menús de las diferentes comidas y productos que ofrecerá (portafolio de servicios anexo1), con las correspondientes tablas nutricionales por cada uno y precios de los mismos.</p> <p>La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.</p> <p>Nota: para lo cual el oferente y futuro contratista al inicio del contrato deberá suscribir Acta de "productos alimenticios" firmada por el supervisor del contrato y el arrendatario. En la cual se especifique el producto (presentación, producto y precio); donde el arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación durante la vigencia del contrato. Y el supervisor se compromete a realizar un seguimiento permanente.</p>	X	
	22	<p>El arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el suministro de alimentación o productos de cafetería, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.</p>	X	
	23	<p>Vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato, no abrir créditos a los funcionarios uniformados y/o personal civil, será exclusiva responsabilidad del contratista.</p>	X	
	24	<p>El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.</p>	X	
	25	<p>El horario para la atención al público, de la CAFETERIA Y COMIDAS RAPIDAS del edificio del Departamento de Policía Norte de Santander, ubicada en la Calle 22N Nro. 2-03 Urbanización Tasajero, será de lunes a sábado en forma continua y en el siguiente horario mínimo:</p> <p><u>LUNES A VIERNES:</u> En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas hasta las 19:00 horas</p> <p><u>Nota:</u> Se podrá extender el horario de la tarde hasta las 21:00 horas.</p> <p><u>SÁBADO Y DOMINGO:</u> En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 8:00 horas, con cierre como mínimo a las 15:00 horas. Se podrá extender el horario hasta las 17:00 horas o previa coordinación con el supervisor del contrato.</p> <p><u>Nota:</u> Los días festivos no es exigible la prestación del servicio, se prestará previa coordinación con el supervisor del contrato.</p>	X	

26	<p>El arrendatario de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta, en un término no mayor a veinte (20) días calendarios posteriores al inicio del contrato.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entregará plan de emergencias y/o contingencia. Firmado por un profesional en SST con licencia vigente. 2. -Entregara extintor TIPO K para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley. 3. -Entregara botiquín para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley y los riesgos priorizados. 4. -Dotará el espacio asignado con señalización de emergencia teniendo en cuenta la norma técnica colombiana. 5. -Tendrá disponible una camilla de emergencia de acuerdo al cumplimiento de ley. 6. -Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia. 	X																																														
27	<p>El arrendatario se debe comprometer a solicitar y tramitar los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del arrendatario quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DENOR los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal y el profesional en SST con licencia vigente, donde consignará que reportara la actividad ejecutada con todos los soportes, teniendo como referencia que es una actividad de alto riesgo.</p>	X																																														
28	<p>El arrendatario deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús compuestos por combos como gaseosas y empanadas, hamburguesa, papas a la francesa entre otros.</p>	X																																														
29	<p>El oferente y futuro contratista deberá contar en todo momento con un botiquín de primeros auxilios, señalizado y dotado según la norma técnica del Ministerio de Defensa 0311 de 2010, el cual deberá tener como mínimo los siguientes elementos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ELEMENTO</th> <th>UNIDAD</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gasas limpia paquete</td> <td>Paquete x 100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Gasas esteriles paquete</td> <td>Paquete x 3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Venda elastica 2x5 yardas</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Venda elastica 3x5 yardas</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Venda elastica 5x5 yardas</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Solucion salina 500 cm</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Guantes de nitrilo para examen</td> <td>Pares</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Termometro de mercurio digital</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Tijeras corta todo</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Linterna</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Collar cervical adulto</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esparadrapo rollo de tela 4"</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Vendaje triangular 1m x 1m</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Mascara de RCP.</td> <td>Unidad</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD	Gasas limpia paquete	Paquete x 100	1	Gasas esteriles paquete	Paquete x 3	5	Venda elastica 2x5 yardas	Unidad	1	Venda elastica 3x5 yardas	Unidad	1	Venda elastica 5x5 yardas	Unidad	1	Solucion salina 500 cm	Unidad	1	Guantes de nitrilo para examen	Pares	5	Termometro de mercurio digital	Unidad	1	Tijeras corta todo	Unidad	1	Linterna	Unidad	1	Collar cervical adulto	Unidad	1	Esparadrapo rollo de tela 4"	Unidad	1	Vendaje triangular 1m x 1m	Unidad	1	Mascara de RCP.	Unidad	1	X	
ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD																																														
Gasas limpia paquete	Paquete x 100	1																																														
Gasas esteriles paquete	Paquete x 3	5																																														
Venda elastica 2x5 yardas	Unidad	1																																														
Venda elastica 3x5 yardas	Unidad	1																																														
Venda elastica 5x5 yardas	Unidad	1																																														
Solucion salina 500 cm	Unidad	1																																														
Guantes de nitrilo para examen	Pares	5																																														
Termometro de mercurio digital	Unidad	1																																														
Tijeras corta todo	Unidad	1																																														
Linterna	Unidad	1																																														
Collar cervical adulto	Unidad	1																																														
Esparadrapo rollo de tela 4"	Unidad	1																																														
Vendaje triangular 1m x 1m	Unidad	1																																														
Mascara de RCP.	Unidad	1																																														

PERSONAL			
ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
30	Empleados u operarios: En el evento de contratar empleados para el debido cumplimiento del objeto contractual, el oferente deberá entregar dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, los documentos del personal a contratar, tales como hojas de vida, fotocopia del contrato laboral, copia del certificado de idoneidad y/o carnet vigente para la manipulación de alimentos, documento de identidad para la consulta y verificación de antecedentes (estudio de seguridad) y los soportes de vinculación al sistema de seguridad social integral.	X	
31	El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos el cual debe estar vigente para el personal que laborará con él, expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el departamento de policía Norte de Santander.	X	
32	El arrendatario deberá contratar personal para atender el servicio de cafetería y comidas, para prestar el servicio a cabalidad, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con un chef y/o Ingeniero de alimentos los cuales deberán acreditar su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años también certificada con su correspondiente concepto. Tanto el chef como el nutricionista puede ser opcionalmente por tiempo completo, parcial o consultoría, sin embargo cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración del precio final del menú(s).	X	
33	Es obligación del arrendatario deberá tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007, deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesigramas a los conceptos medico ocupacionales. Nota: el oferente y futuro contratista durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato, deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad, tales como Frotis de garganta con cultivo KOH de uñas Coprológico, así mismo los conceptos médicos del personal que trabajará en los centros de trabajo, firmado por un médico especialista en salud ocupacional con licencia vigente, teniendo en cuenta los peligros y riesgos.	X	
34	El arrendatario deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Nota: el oferente y futuro contratista durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato, deberá realizar, acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación.	X	

	35	<p>El arrendatario se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que presten sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago.</p> <p>Enviar mensualmente la planilla detalladas del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el contrato hasta la terminación del mismo.</p>	X	
	36	<p>El arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo, firmado por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia vigente, teniendo en cuenta la idoneidad del profesional de acuerdo a lo descrito por la Resolución 1111 de 2017.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
	37	<p>El arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación, documento firmado por un profesional en SST con licencia vigente y anexara copia del registro de entrega de EPP con su respectiva capacitación, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
	38	<p>Programa de 5S orden y aseo. Documento Programa de 5S firmado por un profesional de SST con licencia vigente. Cronograma de ejecución del programa, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
	39	<p>El arrendatario deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación.</p>	X	
	40	<p>El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).</p>	X	

	41	El arrendatario se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él para la prestación de servicio de cafetería y comidas rápidas, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal que prestará el servicio, si el arrendador lo requiere.	X	
	42	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	X	
	43	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y ocho (48) horas semanales de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el arrendatario.	X	
	44	El arrendatario debe velar por la seguridad social de sus trabajadores conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando los elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo de los trabajos.	X	
	45	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.	X	
	46	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los ocho (8) primeros días hábiles de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	X	
	47	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.	X	

	48	<p>El arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación, deberá presentar el esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra realizando actividades dentro de las instalaciones del espacio dado en arrendamiento en el Comando de Policía Norte de Santander. En un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato.</p>	X	
	49	<p>El arrendatario reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".</p> <p>Informe mensual de los accidentes presentados, firmado por el Representante Legal, si no se presentó AT, emite oficio con dicha novedad.</p>	X	
	50	<p>El arrendatario adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad, de los accidentes y ausencias presentadas, firmado por el Representante Legal, si no se presentó ninguna novedad, se emite oficio con dicha novedad.</p>	X	
	51	<p>El arrendatario adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986.</p>	X	
	52	<p>Prevención en Riesgo Químico, de acuerdo con el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990</p> <p>LEY 55 DE 1993 (Julio 2)</p> <p>Diario Oficial No. 40.936, de 6 de julio de 1993.</p> <p>Visto el texto del "Convenio número 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la OIT, Ginebra, 1990.</p> <p>Nota: el oferente deberá presentar las Fichas Técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los elementos de aseo publicadas y socializadas al personal de servicios generales, en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato.</p>	X	
	53	<p>El arrendatario deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.</p> <p>Nota: el oferente deberá presentar en un término no mayor a veinte (20) días calendarios después de inicio del contrato, plan de trabajo anual a ejecutar en la presente vigencia firmado por un profesional en SST con licencia vigente.</p>	X	

INSTALACIONES Y MEDIO AMBIENTE			
ITEMS	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
54	<p>El Oferente no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.</p> <p>La Policía Metropolitana de Cúcuta, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.</p>	X	
55	<p>El oferente deberá presentar 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:</p> <p>Alcance</p> <p>Objetivos</p> <p>Responsables</p> <p>Descripción de actividades</p> <p>Cronograma</p> <p>Indicadores que serán del control de la empresa contratista.</p>	X	
56	<p>El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.</p>	X	
57	<p>Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al año (cada seis meses contados desde el inicio del contrato), dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines.</p> <p>Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.</p>	X	
58	<p>El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo refrigerante utilizado.</p>	X	
59	<p>El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del espacio designado para el arriendo de la cafetería, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos de material orgánico y reciclable.</p>	X	
60	<p>El oferente y futuro contratista deberá garantizar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.</p>	X	
61	<p>El oferente y futuro contratista deberá dar aplicación de buenas prácticas de manufactura –BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que lo modifique, adiciones o sustituya.</p>	X	
62	<p>El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería, estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.</p>	X	

63	El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde se especifique cual es el tratamiento de disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	X	
64	El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (06) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.	X	
65	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Policía Nacional para el servicio de cafetería así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.	X	
66	El arrendatario se compromete a devolver el espacio, 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. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior de la cafetería, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa de estas existir.	X	
67	El arrendatario se compromete a realizar las fumigaciones para el control de plagas y roedores por lo menos 2 veces al año o como lo defina la normatividad para efecto de la actividad contractual y se deberá proporcionar la ficha técnica de las sustancias utilizadas y las hojas de seguridad, así como la metodología a implementar para ese ejercicio.	X	
68	El arrendatario se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho del comando del departamento de policía Norte de Santander, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	
69	El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes y presentar informes mensualmente durante los primeros ocho (08) días hábiles después de la fecha de suscripción del contrato las planillas y certificados correspondientes, donde se incluya las fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos y sustancias utilizados para esta actividad. (anexar programa)	X	
70	MANEJO DE RESIDUOS: el oferente debe disponer en cantidad necesario de bolsas plásticas y contenedores según las normas de clasificación de desechos y basuras que estable el Decreto 1713 de 2002 como mínimo en materiales orgánicos e inorgánicos. Se mantendrá en buen estado de conservación e higiene los recipientes, no permitiendo que los residuos sobrepasen su capacidad.	X	
71	Utilizar en lo posible elementos biodegradables en un porcentaje mayor a un 60% y concentraciones baja de tenso activos en las sustancias e insumos utilizados para la desinfección, limpieza y lavado en el desarrollo de las actividades del contrato.	X	
72	El arrendatario deberá identificar las sustancias peligrosas utilizadas para la realización de sus actividades productivas y darles disposición final a los residuos peligrosos que se puedan generar, de igual forma a las sustancias peligrosas parcialmente consumidas y a los envases de los mismos a través de gestores ambientales autorizados por la autoridad competente.	X	
73	El personal contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, participando en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	X	
74	El arrendatario deberá presentar en su oferta el plan de manejo ambiental para la actividad del contrato donde se incluya el manejo de residuos líquidos y sólidos por dicha actividad.	X	

	75	El arrendatario deberá darle manejo a los aceites producto de las frituras y tendrá que dar el respectivo tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esta actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.	X	
	76	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos que se generan de acuerdo con el programa o lineamiento dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en la instalación. Además deben realizar la clasificación en la fuente para la disposición final en el shut de basuras, en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA.	X	
	77	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio del arrendamiento del bien, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	X	
	78	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	X	
	79	<p>Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del arrendatario dentro de las instalaciones arrendadas, en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desafección, actividades de control de plagas y vectores, entre otros), así como puede ser por arreglos locativos en estas instalaciones a su responsabilidad, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el arrendatario y de sus proveedores.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá suscribir el compromiso de realizar y asumir la gestión integral, adecuada y segura de los residuos peligrosos generados en cumplimiento del objeto del contrato y demás actividades o situaciones a su responsabilidad que se puedan presentar en las instalaciones arrendadas.</p>	X	
	80	<p>El oferente se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá suscribir compromiso de promover y desempeñar buenas prácticas ambientales en las instalaciones arrendadas y todo el punto de servicio, durante la vigencia del contrato.</p>	X	

81	<p>El oferente, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá comprometerse mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato a realizar el registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado, registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo y el registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU).</p>	X	
82	<p>El arrendatario, debe garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que se encuentran en las instalaciones arrendadas para el cumplimiento del objeto del contrato, cumplen con los requerimientos de la Energy Star y/o tienen características de eficiencia energética o bajo consumo de energía. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio. Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución.</p> <p>Nota: Mediante certificación expedida por el Representante Legal, el contratista deberá s en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo, deberá anexar fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes, así mismo adjuntar Copia del etiqueta de eficiencia energética o copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente).</p>	X	
83	<p>El oferente y futuro contratista, en cumplimiento del objeto del contrato, manejo de aceite de cocina, el arrendatario deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado.</p> <p>Para las instalaciones arrendadas ubicadas en la Ciudad de Bogotá, el arrendatario debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas respecto a las obligaciones, prohibiciones y responsabilidades, establecidas para el "Generador" en los Artículos 5, 6 y 12 del Acuerdo 634 del 30/12/2015 "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".</p> <p>Para las instalaciones arrendada, el arrendatario debe dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".</p> <p>Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos.</p> <p>En caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (Evidenciado mediante registro fotográfico).</p> <p>Nota: Deberá entregar Formato de registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, entregara.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato el Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado, soportes de registro y permiso del gestor autorizado para aceites de cocina o vegetales usados, emitido por la autoridad ambiental de la jurisdicción.</p> <p>Semestral, de acuerdo a las cantidades de aceite de cocina o vegetal usado, la disponibilidad de almacenamiento y cantidades mínimas de recolección establecidas por el gestor autorizado, anexar manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado, Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado y registro de entrega del de aceite de cocina o vegetal usado, en "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU".</p>	X	

84	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p> <p>Nota: El oferente y futuro contratista deberá anexar el formato listas de chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento.</p>	X	
85	<p>El arrendatario debe cumplir con el Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Con fecha y número de lote.</p> <p>Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación, de presentarse alguna de estas situaciones los productos deben ser rechazados. Para las latas importantes que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales.</p> <p>El oferente y futuro contratista deberá realizar la entrega de los formatos de recepción de productos, materias prima e insumos allegada al punto de servicio. En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
86	<p>El arrendatario debe cumplir con el Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.), formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en el establecimiento, el arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo.</p>	X	
87	<p>El arrendatario debe asegurar que los proveedores alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente. El arrendatario entregará durante la vigencia del contrato, los conceptos favorables y vigentes por la Secretaría de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros.</p>	X	
88	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, por lo tanto presentará un plan de muestreo que incluya el análisis microbiológico, sugiriendo los siguientes grupo de alimentos:</p> <p>Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) Producto de panadería (Parámetro INVIMA) Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) Productos pre cocidos congelados Agua potable</p> <p>El plan de muestreo debe incluir la frecuencia de toma de muestras, según lo establecido por el profesional.</p>	X	

	89	<p>El arrendatario debe cumplir con evitar la Contaminación cruzada Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p> <p>Se debe de excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.</p> <p>El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18 Numeral 7; Artículo 20 Numeral 5; Artículo 35 Numeral 4</p> <p>El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros. Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
	90	<p>El arrendatario debe cumplir con las Condiciones de almacenamiento Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.</p> <p>Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deben utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.</p> <p>El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 5 y 6. Artículo 33 Numeral 9. Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
	ITEMCONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"			
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		CUMPLE	NO CUMPLE
	91	<p>El oferente debe cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)</p> <p>El Oferente presentará carta compromiso donde se evidencie que será responsable de tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.</p>	X	
	92	<p>El arrendatario debe cumplir en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio, lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Artículo 14, literal (2). El arrendatario presentará el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato.</p> <p>Nota: tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.</p>	X	
	93	<p>El oferente debe cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)</p> <p>Certificación firmada por el oferente del compromiso de cumplimiento de la disposición de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14, 36 y 35.</p>	X	

	94	<p>El arrendatario debe cumplir con la Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)</p> <p>El arrendatario presentará plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes. <p>De acuerdo al cumplimiento al Plan de Capacitación, el arrendatario durante la vigencia del contrato, entregará al supervisor una copia de las actas de las capacitaciones, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.</p>	X	
	95	<p>El arrendatario debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de contratar "por hora labor" un profesional o personal técnico en alimentos, quien realizará el acompañamiento del desempeño de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. 2. En la verificación de los puntos críticos de control y prácticas higiénicas en la manipulación e inocuidad de los alimentos 3. Cumplimiento de los registros de los formatos para dar cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico del arrendatario. 4. Todas las demás disposiciones para cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura. <p>El arrendatario entregará copia de la hoja de vida del profesional o técnico en alimentos y anexará copia de la EPS y ARL.</p> <p>El arrendatario entregará una copia del informe al supervisor del contrato para verificación y seguimiento a las acciones. En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
	96	<p>El oferente presentará las hojas de vida del personal que laborara en los diferentes puntos de servicio, donde se evidencie la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de alimentos (como mínimo de un año).</p> <p>Copia de las hojas de vida con los siguientes documentos adicionales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL. 2. Validación de la experiencia y capacitación del personal. 	X	
	97	<p>El oferente debe cumplir con lo expuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el Capítulo III Artículo 12 "Educación y Capacitación".</p> <p>El oferente presentará copia de certificación de la capacitación en manipulación de alimentos de todo el personal, donde se evidencie las 10 horas y firmado por profesional idóneo.</p>	X	
	EMPAQUES			
		CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	98	<p>El oferente debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes".</p> <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p> <p>El oferente, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos.</p> <p>Nota: El oferente entregará certificación de compromiso firmado por el representante legal las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	

EQUIPOS Y UTENSILIOS			
	CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	<p>En el espacio destinado para el funcionamiento de la prestación del servicio de Restaurante y/o Cafetería, el oferente debe suministrar los siguientes elementos (mesas, sillas), los cuales cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <p>Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.</p> <p>Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Nota: Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal frente a la entrega de suministros de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente ítem.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", donde tendrá en cuenta los siguientes parámetros:</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deben ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.</p> <p>Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.</p> <p>Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.</p> <p>Nota: Plan de mantenimiento de equipos, que incluya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio. 		
99		X	

DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS		CUMPLE	NO CUMPLE
100	<p>ATENCION DE AUDITORIAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNAS. El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.</p>	X	
ITEM	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS TANTO PARA CAFETERIAS /RESTAURANTE		
	CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
101	<p>El arrendatario debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS:</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p> <p>Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.</p> <p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Visualizar tipo concentración, tiempo de exposición y clase de desinfectantes.</p> <p>Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.</p> <p>El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.</p> <p>Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.</p> <p>El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.</p> <p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.</p> <p>Deben servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</p> <p>Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.</p> <p>Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento.</p> <p>Procedimiento de inocuidad, protección y preparación de los alimentos</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
102	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato debe visualizar en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p> <p>El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: Procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura.</p> <p>Permanente durante la ejecución del contrato.</p>	X	

	103	<p>El arrendatario debe cumplir con la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), se debe tener en cuenta:</p> <p>Establecer un procedimiento para el uso de grasas o aceites que deben ser de manejados de manera controlada. En el procedimiento se incluirá que:</p> <p>Serán descartados los aceites cuando hayan sido usados para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.</p> <p>No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.</p> <p>Entregar el aceite usado a empresas y/o entidades autorizadas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, para su disposición final.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, el arrendatario entregará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento manejo de aceites usados y disposición final. 2. Manifiesto de la disposición final del aceite usado. 3. Registro de peso de aceite usado. 	X	
	104	<p>El arrendatario se comprometerá al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>El arrendatario entregará una certificación de compromiso en el uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
	105	<p>El arrendatario establecerá un procedimiento estandarizado para el control y manejo de alérgenos.</p> <p>En el procedimiento se establecerá: La clasificación, almacenamiento y manejo de los alérgenos cómo se informará al cliente del contenido de alérgenos en los productos y el arrendatario entregará un procedimiento y ejecución del mismo en el manejo de alérgenos.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
	TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
	ITEM	CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	106	<p>El arrendatario garantizará que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>El arrendatario supervisará, que:</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato el oferente y futuro contratista entregará, copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores que estarán durante la vigencia del contrato.</p>	X	

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
107	<p>El Oferente deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.</p> <p>Nota: El oferente deberá entregar Manual de SST firmado por un profesional en SST con licencia vigente (adjuntar licencia).</p>	X	
108	<p>Frente al cumplimiento el oferente deberá dar cumplimiento con la Resolución 1111 de 2017, en donde anexarán la evaluación de los estándares mínimos y los planes de mejoramiento para ejecutar en la vigencia, dicho documento deberá estar firmado por un profesional con licencia vigente y con el curso de 50 horas virtuales, de acuerdo al cumplimiento de ley.</p> <p>Nota: Documentos firmados por un profesional con licencia en SST, anexará licencia y curso de 50 horas virtual del SGSST.</p>	X	
109	<p>El oferente deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica.</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal y Profesional en SST comprometiéndose al cumplimiento con la actividad descrita.</p>	X	
110	<p>Es obligación del Oferente entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad.</p> <p>Nota: Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.</p>	X	

DOCUMENTOS TRANSVERSALES PARA SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

ITEM	CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
111	<p>El arrendatario deberá presentar el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26, y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas, formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa.</p> <p>Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), donde anexará copia de la tarjeta profesional.</p> <p>Nota: En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, formatos de registro y listas de chequeo, el contratista deberá entregar debidamente diligenciadas los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.</p> <p>Así mismo Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato y trimestral en las visitas del profesional idóneo, los formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.</p> <p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer, los procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento "PLAN DE SANEAMIENTO" evidenciará procedimientos "PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN", en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, así mismo entregar fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para el lavado, limpieza y desinfección como: detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros. Teniendo en cuenta que estos deberá ser biodegradables, en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	

	112	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa, mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p>	X	
	113	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, determinará el proceso de desinfección que debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.</p> <p>El procedimiento de desinfección de choque incluido en el Plan de Saneamiento, en un término de veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.</p>	X	
	114	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, ejecutará el cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, biodegradables y la salud del trabajador, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.</p> <p>Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento en un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, entregara al supervisor del contrato, cronograma de limpieza y desinfección donde contemplará como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Equipos a utilizar en las instalaciones a arrendar. 2. Químicos a usar (fichas técnicas, hojas de seguridad y Certificación de químicos biodegradables). 3. Tiempo de exposición y para uso en alimentos. <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de limpieza y desinfección establecido, se deberá entregar los siguientes registros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formato limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo al cronograma establecido. 2. Formato lista de chequeo de la verificación de limpieza y desinfección debidamente diligenciadas, de acuerdo al cronograma establecido. <p>Nota: El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el arrendatario.</p>	X	

		<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe asegurar que a través de la capacitación continua y permanente, se tendrán en cuenta los temas de:</p> <p>los procedimientos de limpieza y desinfección, se efectuara las Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, el lavado de manos, desinfección, aseo personal.</p> <p>Plan de Capacitación donde contemplará los lineamiento descritos en la Resolución 2674 de Julio 22 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 de Decreto -Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" Artículo 13: Plan de capacitación.</p> <p>Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos. 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 		
	115	<p>El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura.</p> <p>Permanente durante la ejecución del contrato, En un término no mayor de Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido, realizar actos de socialización en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha 3. Intensidad horario de la capacitación. 4. Firma del profesional. 5. Tema abordado. 6. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 7. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico. 	X	

	116	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe utilizar atomizadores para la aspersión de ambientes para su desinfección. De lo cual debe garantizar que no se utilizara recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar estos químicos. Procedimiento de desinfección de ambientes incluido en el Plan de Saneamiento, Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>	X	
	117	<p>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio para el almacenamiento adecuado y seguro de los insumos químicos que utilice para las actividades que desarrolle de aseo, limpieza y desinfección en cumplimiento del objeto del contrato; teniendo en cuenta que este espacio no puede estar en la zona de preparación de alimentos y debe contar con buena ventilación y/o recirculación de aire apropiada.</p> <p>En este espacio, se debe tener las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos, las cuales deben ser ubicadas en un lugar visible. Estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser almacenados de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad.</p> <p>Adicional, debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p> <p>El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio el lavado de elementos con los cuales realiza las acciones de aseo, limpieza y desinfección (traperos, escobas, guantes, paños, telas, entre otros); garantizado no generar contaminación a los alimentos o productos a comercializar en cumplimiento del objeto del contrato y generación de vertimientos que contaminen en las redes existentes.</p> <p>Esquema de las zonas o espacios requeridas y delimitadas para el cumplimiento del objeto del contrato, que contribuyan al desarrollo y ejecución del "PLAN DE SANEAMIENTO", Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>Fichas técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad impresas a color de todos los productos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato.</p> <p>Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p>	X	

		<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos generados de las instalaciones a arrendar, donde se garanticen una eficiente labor de separación o clasificación, recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, transporte interno - externo y disposición final de los desechos sólidos; teniendo en cuenta las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial); así como las normas de higiene y salud ocupacional y demás normatividad legal vigente relacionada; con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medioambiente.</p> <p>Para esto, en el plan de gestión integral de residuos sólidos, se deben establecer y desarrollar como mínimo las siguientes acciones:</p> <p>El plan de saneamiento contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados <p>Plan de Capacitación en un término no mayor a Veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a Manejo integral de residuos sólidos.</p> <p>Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos. 2. Responsable.(Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones a arrendar. <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido, actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico. <p>Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato, señalización informativa, en donde se relacione la separación en la fuente de los residuos generados en las áreas de producción y servicio.</p> <p>El plan de saneamiento contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos 		
--	--	---	--	--

118

X

		<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario debe suministrar los elementos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; de acuerdo a los tipos de residuos generados en cumplimiento del objeto del contrato y teniendo en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24.</p> <p>El arrendatario debe garantizar las actividades de limpieza y desinfección de las canecas, cuando éstas se desocupen, con el fin de evitar contaminación cruzada y proliferación de vectores.</p> <p>El oferente futuro contratista deberá en un plazo no mayor a Veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, presentar plan de saneamiento, el cual contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, <p>El oferente futuro contratista deberá de manera Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato deberá:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zona de servicio: ubicará un punto ecológico como mínimo, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas de acuerdo al color de la misma. 2. En la zona de producción: ubicaran canecas tipo valvén y bolsas de acuerdo al color de la misma, teniendo en cuenta el tipo de residuos generados en cumplimiento al objeto del contrato. <p>El oferente futuro contratista deberá de manera mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p> <p>Establecer el registro de lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, debidamente diligenciado de acuerdo a frecuencia de recolección en ruta interna establecida en ECOMAPA y según procedimiento de la actividad</p>		
	119		X	

		<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato; así como prever su almacenamiento temporal (lugar que debe ser alejado a la zona de producción), teniendo en cuenta evitar olores ofensivos y controlar la proliferación de vectores; y posterior coordinar la entrega para aprovechamiento y disposición final. Donde el arrendatario debe contar y asumir a su costo con las herramientas, insumos y EPP necesarios para realizar la recolección y traslado de los residuos.</p> <p>Realizar el registro y pesaje de los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato. En donde para llevar a almacenamiento temporal de los residuos aprovechables, éstos deben estar limpios y secos. El arrendatario debe tener y asumir a su costo las herramientas, elementos, EPP y báscula para la ejecución de actividad. En donde de acuerdo a la coordinación con el supervisor del contrato, se apoyará en la entrega para aprovechamiento y/o disposición final.</p> <p>El arrendatario será el único responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de 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 debe tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.</p> <p>Para lo cual se deberá en un plazo no mayor a Veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato las siguientes acciones:</p> <p>120</p> <p>1. Acta de Reunión entre el arrendatario y el Supervisor del Contrato, con el fin de realizar articulación y coordinación, en relación al almacenamiento temporal de los residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) en las instalaciones del Contratante (Articulación proceso SGA - programa residuos no peligrosos).</p> <p>2. Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados</p> <p>3. Realizar el ECOMAPA: Esquema donde se detalla:</p> <p>1. La ubicación de las canecas.</p> <p>2. Ruta interna de recolección (instalaciones arrendadas).</p> <p>3. Ruta externa recolección (hasta el almacenamiento temporal) de cada tipo de residuo generado, con su respectiva frecuencia de recolección (horarios y días).</p> <p>Así mismo de manera mensual se deberá realizar Registro de recolección contemplará:</p> <p>1. Pesaje de los residuos.</p> <p>2. Entrega para almacenamiento temporal en el centro de acopio o lugar coordinado con el Supervisor del Contrato, de residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) debidamente diligenciados; de acuerdo a la frecuencia de recolección establecida en el ECOMAPA.</p> <p>3. Utilización EPP de acuerdo a la actividad.</p>			
--	--	---	--	--	--

X

	<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario debe entregar el diagnóstico realizado por una empresa autorizada con concepto favorable vigente por la Secretaría de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique).</p> <p>Para el cumplimiento el oferente futuro contratista se obliga a presentar Documento Diagnóstico de control de plagas, realizado por una empresa autorizada y especializada en donde contemplará como mínimos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de control de plagas y vectores. 2. Medidas de mitigación, prevención y control. 3. Tipo de plagas a exterminar y grado de infestación. 4. Químicos a utilizar y cronograma de rotación. 5. Frecuencia de control de plagas y vectores (fumigación, aspersión entre otros). 6. Esquema de fumigación de las instalaciones arrendadas. <p>En donde se entregará copia al Supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la frecuencia y los químicos a utilizar, en un plazo no mayor a veinte (20) días calendario.</p> <p>Los químicos usados para el control de plagas del plan de saneamiento, deben ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos; estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser manejados en las áreas a intervenir de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad, durante la ejecución de las actividades de control de plagas, en donde se entregara copias de hojas de seguridad de los químicos a utilizar, las cuales deben contener los 16 ítems y Fichas técnicas en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, al supervisor del contrato, durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia establecida en diagnóstico.</p>	X	
	<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario enviará al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades.</p> <p>La realización de las actividades de control de plagas y vectores debe tener en cuenta las novedades presentadas en las instalaciones arrendadas (calendario académico, temporadas altas y/o otras disposiciones), por tal motivo se deben coordinar con antelación con el supervisor del contrato.</p> <p>El arrendatario debe asegurar que el personal de la empresa arrendataria del control de plagas y vectores, ingresará al punto de servicio con todas medidas de bioseguridad, presentar pagos de seguridad social y certificación que acredite la idoneidad de la actividad.</p> <p>No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.</p> <p>El control solicitada en éste ítem, es diferente al control realizado por los puntos de servicio de la funcionaria del Sistema de Gestión Ambiental DENOR de la Policía Nacional.</p> <p>El oferente y futuro contratista deberá durante la ejecución del contrato, entregar cronograma y frecuencia de fumigación establecida en diagnóstico de plagas y vectores anexando Constancia de trabajo de la empresa especializada con las observaciones presentadas, así mismo se anexará fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos químicos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad, en un término no mayor a veinte (20) días.</p>	X	

	123	<p>PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario debe realizar la identificación y documentación sobre el tipo de fuente de abastecimiento, disponibilidad de almacenamiento y respectivos tratamientos para consumo en las instalaciones del Contratante (este último si aplica, según las instalaciones y fuentes existentes); para el agua a utilizar en las instalaciones arrendadas y con la cual se dará cumplimiento del objeto del contrato, cumplimiento dentro de los veinte (20) días después de firmada el acta de inicio contrato.</p>	X	
	124	<p>PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO.</p> <p>El arrendatario establecerá un procedimiento para garantizar la calidad e inocuidad del agua a utilizar en los procesos de elaboración de alimentos (hamburguesas, perros, sándwich, etc.) y/o bebidas (jugos, etc.) o de las actividades de lavado con agua potable a los que son sometidas las materias primas e insumos (frutas, verduras, hortalizas, etc.)</p> <p>Procedimiento calidad de inocuidad del agua del "PLAN DE SANEAMIENTO" Formato de registro de control de pH y Cloro residual en un tiempo no mayor a un (01) mes después de firmado el acta de inicio y el registro de control de pH y Cloro residual, de acuerdo a frecuencia establecida en el procedimiento del programa de manera mensual, durante la ejecución del contrato.</p>	X	
	125	<p>ATENCION DE AUDITORÍAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNA.</p> <p>El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio.</p> <p>En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.</p> <p>El cual deberá tener los soportes establecidos para la ejecución y cumplimiento del objeto del contrato, según las condiciones técnicas y obligaciones del mismo.</p>	X	

Listado de productos de restaurante y cafetería a ofrecer

PRODUCTO UNITARIO		VALOR
ALMOJÁBANAS	200 GR	\$2.000
PANDEBONO	200 GR	\$2.000
BUÑUELOS	200 GR	\$2.000
PASTEL GLORIA DE BOCADILLO	200 GR	\$1.850
PAÑOLETA DE AREQUIPE	200 GR	\$1.850
CROISSANT DE QUESO	200 GR	\$1.850
PASTEL DE DOS QUESOS	200 GR	\$1.850
PASTELES DE POLLO HOJALDRADO	200 GR	\$1.850
PASTELES DE CARNE HOJALDRADO	200 GR	\$1.850
PASTELES HAWAIANOS	200 GR	\$1.850
PASTEL DE GARBANZO	200 GR	\$1.850
PASTEL DE ARVEJA	200 GR	\$1.850
PASTELES DE YUCA	200 GR	\$1.850
PASTEL YUCA CON POLLO	200 GR	\$1.850
PASTEL VALLUNO	200 GR	\$1.850
PASTEL DE POLLO	200 GR	\$1.850
CARNE DESMECHADA	200 GR	\$1.850
PASTEL MIXTO	200 GR	\$1.850
PASTEL RANCHERO	200 GR	\$1.850

SÁNDUCHES:

- SANDUCHE DE LA CASA

PAN AJONJOLÍ LECHUGA BATAVIA VIRUTA DE PAPA TOMATE JAMON DE POLLO JAMÓN DE PIERNA QUESO AMARILLO ADEREZOS	\$3.600
--	---------

	<ul style="list-style-type: none"> SANDUCHE 4 CARNES 	
	PAN CAMPESINO JAMÓN DE PIERNA JAMON DE POLLO SALAMI QUESO AMARILLO TOMATE LECHUGA BATAVIA PAPITA ADEREZO	\$5.200
	<ul style="list-style-type: none"> SANDUCHE PIKOLINO 	
	PAN FRANCÉS O PAN CAMPESINO POLLO DESMECHADO QUESO AMARILLO TOMATE LECHUGA BATAVIA ADEREZOS	\$6.200
	HAMBURGUESA	
	90 GRAMOS DE CARNE NATURAL 1 LONJA DE QUESO AMARILLO CEBOLLA LECHUGA TOMATE MANZANO ADEREZOS	\$5.200
	PERRO CALIENTE	
	1 SALCHICHA ZENU SALSA DE TOMATE-QUESO MAYONESA MOSTAZA VIRUTA DE PAPA	\$3.100

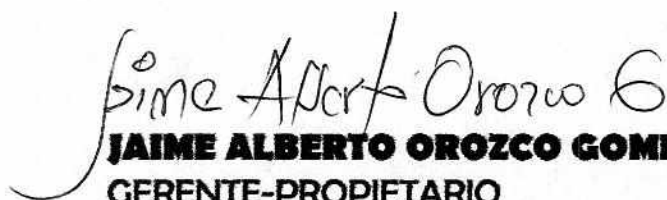
	AREPAS RELLENAS	
	AREPA DE POLLO	\$2.000
	AREPA CARNE	\$2.000
	AREPA HUEVO	\$2.000
	AREPA DE QUESO	\$2.000
	SALCHIPAPA	
	SALCHIPAPA CON SALCHICHA TIPO RANCHERA CON PAPA A LA FRANCESA	\$6.000
	OPCIONES DE DESAYUNOS	
	I.	
	AREPA ASADA HUEVOS REVUELTOS (CON JAMÓN, PERICOS, RANCHEROS, MAICITOS) PORCIÓN DE QUESO PANECILLO MANTEQUILLA MERMELEDA BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS	\$6.000
	II	
	CALENTADO SENCILLO DE FRIJOL Y ARROZ AREPA ASADA HUEVO FRITO TAJADA DE MADURO PORCIÓN DE QUESO PANECILLO BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS	\$6.000

	III
	CALDO DE HUEVO EN LECHE AREPA ASADA PORCIÓN DE QUESO PANECILLO MANTEQUILLA MERMELADA BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS \$6.000
	IV
	CALDO DE COSTILLA AREPA ASADA PORCIÓN DE QUESO PANECILLO MANTEQUILLA MERMELADA BEBIDA CAFÉ POCILLO 12 ONZAS \$6.000
	<p style="text-align: center;">MENUS EJECUTIVOS:</p> <p>PLANCHITAS Y BANDEJAS:</p> <p> PECHUGA ASADA CHURRASQUITO DE RES MILANESA DE CERDO ROBALO APANADO LENGUA SOBREBARRIGA MUCHACHO POLLO FRITO POLLO GUISADO HIGADO ENCEBOLLADA ACOMPAÑADOS DE: ENSALADA-ARROZ BLANCO-PAPAS A LA FRANCESA-AREPITA </p> <p> Componentes Proteína 125 gramos en crudo o con hueso 180 gramos Energético (papa, yuca, plátano...) 50 gramos Arroz o cereal 50 gramos Ensalada 70 gramos Sopa 250 centímetros cúbico Bebida 250 centímetros cúbicos \$7.000 </p>

BEBIDAS CALIENTES		
CAFÉ NEGRO	8 ONZAS	\$1.000
CAFÉ CON LECHE	8 ONZAS	\$1.500
CHOCOLATE	8 ONZAS	\$2.000
CAPUCHINO	8 ONZAS	\$2.000
MOKA CHINO	8 ONZAS	\$2.000
AROMÁTICAS	12 ONZAS	\$1.500
ADICIONALES:		
POLLO A LA BROASTER ENTERO		
8 PRESAS		\$22.000
ACOMPAÑADO DE 6 PAPAS+6 AREPITAS		
MIEL, SALSA EN SOBRE.		
POR PRESAS		
PECHUGA		\$4.000
PERNIL O CONTRAPERIL		\$3.500
ALA		\$2.500
CADA PRESA DE POLLO ACOMPAÑADO DE		
1 PAPA + 2 AREPITAS, MIEL Y SALSAS.		

ASADOS SOBREPEDIDOS:																																							
CARNE A LA LLANERA 250 gramos con 2 papas saladas, Arepa, ensalada.	\$12.500																																						
COSTILLAS DE CERDO A LA LLANERA	\$12.500																																						
PICADA PARA DOS PERSONAS	\$24.000																																						
OTROS:																																							
LASAGNA ACOMPAÑADA DE 2 PANECILLOS Y PAPAS A LA FRANCESA	\$9.000																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>2. BEBIDAS FRIAS</th><th>PRECIO UNITARIO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gaseosa 1.5 litros</td><td>\$4.000</td></tr> <tr> <td>Pony malta 350 ML</td><td>\$1.600</td></tr> <tr> <td>Agua en botella</td><td>\$1.800</td></tr> <tr> <td>Jugo 600 c.c.</td><td>\$2.500</td></tr> <tr> <td>Agua en bolsa 350 ML</td><td>\$500</td></tr> <tr> <td>Gatorade 350 ML</td><td>\$3.000</td></tr> <tr> <td>Pony malta litro</td><td>\$4.000</td></tr> <tr> <td>gaseosa personal 350 no retornable</td><td>\$1.800</td></tr> <tr> <td>Gaseosa 250 retornable</td><td>\$1.200</td></tr> <tr> <td>Pony malta 250 retornable</td><td>\$1.300</td></tr> <tr> <td>Pony malta 350 retornable</td><td>\$1.600</td></tr> <tr> <td>Gaseosa litro retornable</td><td>\$2.800</td></tr> <tr> <td>Jugo hit 350 retornable</td><td>\$1.800</td></tr> <tr> <td>Jugo hit 250 retornable</td><td>\$1.500</td></tr> <tr> <td>Jugo hit 500 pet</td><td>\$2.500</td></tr> <tr> <td>Jugo hit 2000 cc pet</td><td>\$6.000</td></tr> <tr> <td>Avena en bolsa alpina</td><td>\$2.000</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		2. BEBIDAS FRIAS	PRECIO UNITARIO	Gaseosa 1.5 litros	\$4.000	Pony malta 350 ML	\$1.600	Agua en botella	\$1.800	Jugo 600 c.c.	\$2.500	Agua en bolsa 350 ML	\$500	Gatorade 350 ML	\$3.000	Pony malta litro	\$4.000	gaseosa personal 350 no retornable	\$1.800	Gaseosa 250 retornable	\$1.200	Pony malta 250 retornable	\$1.300	Pony malta 350 retornable	\$1.600	Gaseosa litro retornable	\$2.800	Jugo hit 350 retornable	\$1.800	Jugo hit 250 retornable	\$1.500	Jugo hit 500 pet	\$2.500	Jugo hit 2000 cc pet	\$6.000	Avena en bolsa alpina	\$2.000		
2. BEBIDAS FRIAS	PRECIO UNITARIO																																						
Gaseosa 1.5 litros	\$4.000																																						
Pony malta 350 ML	\$1.600																																						
Agua en botella	\$1.800																																						
Jugo 600 c.c.	\$2.500																																						
Agua en bolsa 350 ML	\$500																																						
Gatorade 350 ML	\$3.000																																						
Pony malta litro	\$4.000																																						
gaseosa personal 350 no retornable	\$1.800																																						
Gaseosa 250 retornable	\$1.200																																						
Pony malta 250 retornable	\$1.300																																						
Pony malta 350 retornable	\$1.600																																						
Gaseosa litro retornable	\$2.800																																						
Jugo hit 350 retornable	\$1.800																																						
Jugo hit 250 retornable	\$1.500																																						
Jugo hit 500 pet	\$2.500																																						
Jugo hit 2000 cc pet	\$6.000																																						
Avena en bolsa alpina	\$2.000																																						

	3. JUGOS NATURALES		PRECIO UNITARIO
	En agua: Mora, maracuyá, lulo, fresa, mango		\$3.500
	En leche: Guanábana, fresa, banano, mora		\$3.500
	Frappe: Naranja, limón, choco listo		\$3.500
	6. CONFITERIA		PRECIO UNITARIO
	De todito personal		\$1.500
	De todito Familiar		\$4.500
	Papas fritas		\$1.500
	Papas familiar		\$3.500
	Chitos pequeño		\$1.200
	Platanitos		\$1.500
	Boliqueso		\$1.500
	Bombom bum		\$300
	Galletas festival		\$800
	Galletas Club Social		\$600
	Chocorrano		\$1.800
	Pasta gala		\$1.500
	torta		\$3.000
	gansito		\$1.500
	Chiclets Adams unitario		\$200
	Chiclets Adams grande		\$1.500
	mentas		\$200


JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ
 GERENTE-PROPIETARIO
 RESTAURANTE PIKOLINO
 CENTRO COMERCIAL BOLÍVAR LOCAL EA-1
 TELF. 5849065
alberto.pikolino@gmail.com