MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

RESOLUCIÓN NÚMERO 0441 **DEL** 24 OCT 2018

"por la cual se adjudica el proceso de contratación PN MECUC CD 004 2018, 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"*

EL COMANDANTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

En uso de sus facultades legales, y

C O N S I D E R A N D O:

Que la Ley 1150 de 2007, *"Por medio de la cual se Introducen modificaciones en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales aplicables a toda contratación con recursos públicos".*

Que con arreglo a lo dispuesto en la Ley No. 80 de 1993, artículo 9° de la Ley 489 de 1998, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante la Resolución No. 00008 del 01 de enero 2017, adicionada por la Resolución No. 01239 de 29/03/2017, modificada por la Resolución No. 002123 del 12/05/2017, modificada por la Resolución No. 00076 del 11/01/2018, en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir contratos estatales en representación de la Policía Nacional.

Que mediante Resolución No. 3151 del 09/05/2017, emanada del Ministerio de Defensa Nacional, fue nombrado el señor Coronel HERMES JAVIER BARRERA BLANCO identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.587.277 de Arauca, como Comandante de la Policía Metropolitana de Cúcuta.

Que, en virtud de la delegación mencionada, en las distintas unidades policiales, se adelantan procesos de contratación encaminados a la selección de contratistas para la provisión de bienes, servicios y obras que se requieren para el funcionamiento de las mismas, esenciales para la continua y eficiente prestación del servicio público encomendado a la institución.

Que el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, establece la Contratación Directa de

Encargada del Departamento de Policía Norte de Santander, el cual fue aprobado y se encuentra se encuentra en la oficina de contratos de la Policía Metropolitana de Cúcuta para ser objeto de consultado previa disposición del Comando.

Que la Policía Metropolitana de Cúcuta, para efectos de cumplir con el objeto contractual publicará en el Sistema Electrónico de Contratación Pública "SECOP II" el proceso PN MECUC CD 004 2018, por la modalidad de Contratación Directa, 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*", con el fin de satisfacer dicha necesidad y aportar al bienestar de la prestación del Servicio de seguridad encomendado a la Policía Nacional.

Que el proceso PN MECUC CD 004 2018, contiene entre otras las siguientes características a saber:

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".

VALOR ESTIMADO CONTRATO: Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana; el arrendatario deberá pagar mensualmente por concepto de 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), MCLV/** incluidos impuestos, deducciones de ley, dentro de los ocho (8) días hábiles de la fecha de firma del acta de inicio del contrato, distribuidos así:

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**

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.

PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución del contrato es de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de garantías y la suscripción del acta de inicio por parte del contratista y el supervisor.

0441 24 OCT 2018

Que la Policía Metropolitana de Cúcuta, adelanto la elaboración y publicación del proceso precontractual PN MECUC CD 004 2018 en Sistema Electrónico de Contratación Pública "SECOP II" por la modalidad de Contratación Directa, de conformidad con la Ley 1150 de 2007, "Por medio de la cual se introdujeron modificaciones a la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, con la Resolución No. 03049 de 2014 y la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional".

Que mediante acta No. 155 del 23 de octubre de 2018, se realizó la verificación del informe de evaluación de la propuesta presentada por el oferente dentro del proceso PN MECUC CD 004 2018, según comunicado oficial No. S-2018-074082/SUBCO-JEFAD 29.25 del 18/10/2018, se evidencia que la propuesta Cumple con los requisitos Jurídicos, Técnicos y Financieros, así:

OFERENTE	JURÍDICO	TÉCNICO	ECONÓMICO
JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 71.581.450 de Medellín	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Que, en vista de lo anteriormente expuesto y cumplidas las actuaciones que establecen las disposiciones legales para la contratación estatal en consecuencia,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Adjudicar el proceso de Selección de Contratación Directa PN MECUC CD 004 2018, por la modalidad de Contratación Directa, cuyo 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". Al señor JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 71.581.450 de Medellín.

RTÍCULO SEGUNDO: Ordenar que se ejecuten los procedimientos legales a que haya lugar para la suscripción del respectivo contrato, su formalización y puesta en ejecución.

ARTÍCULO TERCERO: Invitar a las veedurías ciudadanas para el seguimiento y control de las actividades del proceso Contratación Directa PN MECUC CD 004 2018, de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y el numeral 5 del Artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 del 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en San José de Cúcuta el 24 OCT 2018.

Coronel **HERMES JAVIER BARRERA BLANCO**
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta

Elaborado por: PT. Yorman Elías Ravelo Paipa
Revisado por: IT. Antonio José Acevedo Benavides
Revisado por: IJ. Efraín Ureña Pacheco
Revisado por: CT. Edgar Hernando Jurado Mora
Fecha de elaboración: 24/10/2018
Ubicación C:\Users\jose.saiz\Documents\contratos 2018\

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN MECUC NO. 75-1-10036-18 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL Y EL SEÑOR JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ C.C. No. 71.581.450 de Medellín 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".

Entre los suscritos, de una parte, la **POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA**, y por la otra, el ARRENDATARIO, debidamente identificados como aparece en el anexo No.1 "Datos del Contrato", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. **b)** que el presente proceso se adelantó bajo la modalidad de contratación directa ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE, de conformidad con la normatividad vigente, articulo 2, numeral 4 literal i) de la Ley No. 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11, del Decreto 1082 de 2015. **c)** Que la POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el ARRENDATARIO, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional". **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación estatal para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), la Resolución No. 03049 de 2014 y la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA. OBJETO:** El objeto del presente contrato es el que se indica en el Anexo No.1 "Datos del Contrato". **SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO:** El presente contrato está orientado a lograr el efectivo y eficiente apoyo de la prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el ARRENDATARIO se compromete para con la **POLICÍA** a cumplir con el objeto requerido para suplir las necesidades definidas en el objeto del contrato. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. **TERCERA. VALOR DEL CONTRATO DE ARREDAMIENTO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 "Datos del Contrato". **CUARTA. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO: EL ARRENDATARIO** pagará a la POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No.1 "Datos del Contrato". **PARÁGRAFO:** Los pagos del canon de arrendamiento se realizará en la cuenta que se indica en el anexo No.1 "Datos del Contrato", a favor de la POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA. **QUINTA - PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "Datos del Contrato**". SEXTA - VIGENCIA:** La Vigencia del presente contrato será establecido en el anexo No.1 "Datos del Contrato". **SÉPTIMA - LUGAR UBICACIÓN DEL BIEN ARRENDADO.** Las áreas eentregadas para el arrendamiento objeto del presente contrato serán las descritas en el anexo No.1 "Datos del Contrato". **OCTAVA - FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** La prestación de las maquinas será de acuerdo a los horarios establecidos en el anexo No.1 "Datos del Contrato". **NOVENA. DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** En general, son derechos del ARRENDATARIO además de los previstos en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 **1.)** Recibir en perfecto estado las instalaciones entregadas en calidad de arrendamiento. **2.)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3.)** Obtener la

colaboración necesaria de la Policía para el adecuado desarrollo del contrato. **DÉCIMA - OBLIGACIONES DEL 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 en el valor del contrato. 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 METROPOLITANA DE CÚCUTA** 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), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 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 la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 10) Restituir a **POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA** 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) 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 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. **DECIMA PRIMERA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL: 1)** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del ARRENDATARIO. **2)** Solicitar y recibir información técnica del ARRENDATARIO en desarrollo del objeto del presente contrato. **DECIMA SEGUNDA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: 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 METROPOLITANA DE CÚCUTA** mantendrá la interlocución permanente y directa con el arrendatario. **3)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4)** Recibir a satisfacción los servicios que sean entregados por el arrendatario cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico deben de ser devueltos al arrendatario. **5)** Verificar que los servicios prestados por las máquinas dispensadoras 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 METROPOLITANA DE CÚCUTA**, 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. **DÉCIMA TERCERA. DESTINACION:** Los espacios físicos objeto del presente contrato serán destinado exclusivamente para el funcionamiento de los Maquinas, por lo tanto, no podrá ser cambiado, ni almacenar en ella o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. PARAGRAFO se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato. **DÉCIMA CUARTA - RECIBO Y ESTADO DEL INMUEBLE:** El ARRENDATARIO declara que ha recibido los espacios físicos objeto de este contrato en buen estado y a entera satisfacción**. DÉCIMA QUINTA - MEJORAS:** El ARRENDATARIO tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento de la Policía Nacional. **PARÁGRAFO**. Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras. **DÉCIMA SEXTA - CONTRATACIÓN DE PERSONAL***:* EL ARRENDATARIO gozará de plena libertad para a su cargo y bajo su propia responsabilidad contratar el personal suficiente e idóneo que sea necesario para cumplir con el objeto del contrato, no obstante, lo anterior el ARRENDATARIO queda obligado a remover cualquier empleado que la POLICIA NACIONAL solicite cuando a su juicio se requiere. Así mismo el ARRENDATARIO se obliga a responder por su cuenta y de

acuerdo con las leyes laborales por los contratos o subcontratos que celebre y por el pago oportuno de salarios, honorarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de los trabajadores que utilice en la ejecución del contrato, exonerando de cualquier responsabilidad o pago por este concepto a la POLICIA NACIONAL. **DÉCIMA SEPTIMA - GARANTIA UNICA A CARGO DEL ARRENDATARIO:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción y la entrega de la copia firmada del mismo a el ARRENDATARIO, ésta deberá constituir una garantía única a favor de la **POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA**, en una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente constituida en Colombia, según lo señalado en el anexo No.1 "Datos del Contrato". **DÉCIMA OCTAVA - INDEMNIDAD:** El ARRENDATARIO se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones con ocasión de la ejecución del objeto del contrato. **DÉCIMA NOVENA SANCIONES:** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** se ampliarán las multa y sanciones señalado en el anexo No.1 "Datos del Contrato". El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones aquí estipuladas, el ARRENDATARIO dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el ARRENDATARIO dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas se acudirá a la jurisdicción coactiva y demás jurisdicción que corresponda para hacer el cobro. **VIGÉSIMA CESIONES Y SUBCONTRATOS:** El ARRENDATARIO no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **POLICÍA**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **ARRENDATARIO** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. **VIGÉSIMA PRIMERA- RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** El ARRENDATARIO se obliga para con la POLICIA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalles a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la POLICIA NACIONAL conocidos o que llegaren a ser conocidos por el ARRENDATARIO, durante el desarrollo o con posterioridad a la ejecución del contrato. **VIGÉSIMA SEGUNDA - IMPUESTOS:** El ARRENDATARIO pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana **VIGÉSIMA TERCERA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El ARRENDATARIO declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **VIGÉSIMA CUARTA - MONEDA DEL CONTRATO**. La moneda del presente contrato es PESOS COLOMBIANOS. **VIGÉSIMA QUINTA - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato por ello no será necesario ampliar la vigencia de la garantía única, pero si se informara a la compañía aseguradora o entidad bancaria garante del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. **PARAGRAFO**: La entidad enviara al CONTRATISTA copia de las actas de suspensión y reanudación al día siguiente de su suscripción. **VIGÉSIMA SEXTA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias. **VIGÉSIMA SEPTIMA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes. Para su ejecución de la expedición por parte del ARRENDATARIO de las garantías únicas, para su aprobación por parte de la Policía Metropolitana de Cúcuta y la suscripción del acta de inicio tramite que estará a cargo del supervisor del contrato y el ARRENDATARIO. **VIGÉSIMA OCTAVA. DOCUMENTOS:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Invitación a presentar oferta. **2.)** Propuesta presentada por el ARRENDATARIO en aquellas partes aceptadas por la Policía Metropolitana de Cúcuta **3).** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes con

relaciona a la ejecución del contrato. **VIGÉSIMA NOVENA. LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **TRIGESIMA.VEEDURÍAS CIUDADANAS:** El presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **TRIGESIMA PRIMERA. RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Estatal vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **TRIGÉSIMA SEGUNDA: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de San José de Cúcuta, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original el: 24 OCT 2018.

POR LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **HERMES JAVIER BARRERA BLANCO**
Comandante Policía Metroipolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ
C.C. No. 71.581.450 de Medellín

Elaborado:
PT. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA
Analista de Contratos MECUC

Revisó
IT. ANTONIO JOSÉ ACEVEDO BENAVIDES
Jefe Grupo Contratos MECUC

Revisó
IJ. EFRAIN UERNA PACHECO
Asesor Jurídico MECUC (E)

Revisó
CT. EDGAR HERNANDO JURADO MORA
Jefe Administrativo MECUC (E)

Avenida 3 Calles 22 y 24 barrió San Mateo
Teléfonos: 5754780 ext. 266112 o 266111
mecuc.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1

DATOS DEL CONTRATO

CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL
NIT:	900.259.415-0
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel HERMES JAVIER BARRERA BLANCO
CÉDULA DE CIUDADANÍA	No. 17.587.277 de Arauca
CARGO	Comandante de la Policía Metropolitana de Cúcuta
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial No. 3151 del 09/05/2017
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	No. 00008 del 01 de enero 2017, adicionada por la Resolución No. 01239 de 29/03/2017, Modificada por la Resolución No. 002123 del 12/05/2017, Modificada por la Resolución No. 00076 del 11/01/2018
CONTRATO No.	75-1-10036-18
CONTRATISTA	**NOMBRE:** ALBERTO OROZCO JAIMES **DOCUMENTO IDENTIDAD** C.C. No. 71.581.450 expedida en Medellín **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Cúcuta **DIRECCIÓN:** Centro Comercial Bolívar Bloque E-A1 **TELÉFONO**: 5760750 - 3157968682 **E-MAIL:** Alberto.pikolino@gmail.com
SUPERVISOR 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 enviar a la Oficina de Administración de la Policía Metropolitana de Cúcuta informes mensuales de la ejecución del contrato de arrendamiento.
PRIMERA. - 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

TERCERA. VALOR DEL CONTRATO DE ARREDAMIENTO

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana; el arrendatario deberá pagar mensualmente por concepto de 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), MCLV/** incluidos impuestos, deducciones de ley, dentro de los ocho (8) días hábiles de la fecha de firma del acta de inicio del contrato, distribuidos así:

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**

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.

CUARTA. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana; el arrendatario deberá pagar mensualmente por concepto de 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, deducciones de ley, dentro de los ocho (8) días hábiles de la fecha de firma del acta de inicio del contrato.

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 instalada para cada máquina, el valor se tomar de forma mensual, por parte del supervisor designado para la ejecución del contrato y el arrendatario, quienes dejarán constancia de lo actuado mediante documento escrito en donde se evidencie el valor a pagar según el consumo registrado.

El arrendatario pagará el valor arrojado por el consumo de los servicios públicos para el funcionamiento de las maquinas, en la Cuenta Corriente No. 600-09094-8 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 arredramiento.

<table>
<tr><td>QUINTA - PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>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.

NOTA: El presente contrato no se renovará y/o prorrogará automáticamente.</td></tr>
<tr><td>SÉPTIMA - LUGAR UBICACIÓN DEL BIEN ARRENDADO</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>DÉCIMA SEPTIMA GARANTIA UNICA A CARGO DEL ARRENDATARIO</td><td>
<table>
<tr><th>MECANISMO DE COBERTURA</th><th>CLASE DE RIESGO</th><th>TIPIFICACION DE LOS RIESGOS</th><th>ESTIMACION DEL RIESGO</th><th>ASIGNACION DEL RIESGO</th><th>VIGENCIA</th><th>JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>Garantía Única</td><td>RIESGO JURÍDICO</td><td>Cumplimiento del contrato</td><td>20% del Valor del Contrato.</td><td>Contratista</td><td>Vigente por un término igual a la vigencia del contrato.</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Garantía única</td><td>Riesgo financiero</td><td>Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual.</td><td>Por doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV).</td><td>Contratista</td><td>Vigente por el término de ejecución del contrato.</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Garantía única</td><td>Riesgo financiero</td><td>No pago de salarios prestaciones e indemnización laborales</td><td>Cinco por cinco (5%) del valor del contrato.</td><td>Contratista</td><td>Vigente por el término de la vigencia del contrato y tres (03) años más.</td><td>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.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

DÉCIMANOVENA SANCIONES

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	RIESGO JURÍDICO	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 JURÍDICO	Incumplimiento total o 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 JURÍDICO	Incumplimiento total o parcial – 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

SEXTA - VIGENCIA

La vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el presente contrato, para su liquidación.

NOTA: Cualquier adición y prórroga deberá ser solicitada por El ARRENDATARIO o por el supervisor del contrato, y ésta deberá ser aprobada en forma escrita por el ordenador del gasto y el contratista.

para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original el: 24 OCT 2018..

POR LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **HERMES JAVIER BARRERA BLANCO**
Comandante Policia Metroipolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ
C.C. No. 71.581.450 de Medellín

Elaborado: Yorman Pavelo
PT. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA
Analista de Contratos MECUC

Revisó:
IT. ANTONIO JOSÉ ACEVEDO BENAVIDES
Jefe Grupo Contratos MECUC

Revisó:
IJ. BERAIN UERNA PACHECO
Asesor Jurídico MECUC (E)

Revisó
CT. EDGAR HERNANDO JURADO MORA
Jefe Administrativo MECUC (E)

ANEXO 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEMS	I. CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE
1	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. 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	X
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 .	X
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).	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 Secretaria 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 alterno (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	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. **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.	X
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.	X
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.	X
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.	X
25	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: LUNES A VIERNES: 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. SÁBADO Y DOMINGO: 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.	X

<table>
<tr><td>26</td><td>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.

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.</td><td>X</td></tr>
<tr><td>27</td><td>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).

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.</td><td>X</td></tr>
<tr><td>28</td><td>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.</td><td>X</td></tr>
<tr><td>29</td><td>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:

<table>
<tr><th>ELEMENTO</th><th>UNIDAD</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<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 triangualar 1m x 1m</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Mascara de RCP.</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
</table>
</td><td>X</td></tr>
</table>

PERSONAL		
ITEM	**CONDICIONES A CUMPLIR**	**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 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.	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 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.	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	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.	X
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 1072del 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.	X
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.	X
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.	X
39	El arrendatario deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación.	X

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 (carnet).	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	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.	X
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.	X
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.	X
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.	X
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.	X
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 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.	X

INSTALACIONES Y MEDIO AMBIENTE		
ITEMS	**CONDICIONES A CUMPLIR**	**CUMPLE**
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.	X
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.	X
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.	X
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 certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	X
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.	X
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.	X
60	El oferente y futuro contratista deberá garantizar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	X
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.	X
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.	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 dela 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.	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 técnicas 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 adelantara especificando entre otros su periocidad, 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)	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 actividad 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	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: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el arrendatario y de sus proveedores. **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.	X
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 actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas. **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.	X
81	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). **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).	X

82	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. **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).	X
83	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. 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". 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". Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. En 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). **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. 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. 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".	X
84	**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. **Nota:** El oferente y futuro contratista deberá anexar el formato listas de chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento.	X

85	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.) 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). 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. 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. 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. 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. 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.	X
86	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.	X
87	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 Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros.	X
88	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: 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 El plan de muestreo debe incluir la frecuencia de toma de muestras, según lo establecido por el profesional.	X
89	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. 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). Se debe de excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. 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 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.	X
90	El arrendatario debe cumplir con las **Condiciones de almacenamiento** Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9. Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deben utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. 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.	X

ITEMCONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"		
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**CUMPLE**
91	El oferente debe cumplir con el **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.) El Oferente presentará carta compromiso donde se evidencie que será responsable de tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.	X
92	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. **Nota:** tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.	X
93	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.) Certificación firmada por el oferente del compromiso de cumplimiento de la disposición de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14, 36 y 35.	X
94	El arrendatario debe cumplir con la **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) El arrendatario presentará plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 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. 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.	X
95	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: 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. El arrendatario entregara copia de la hoja de vida del profesional o técnico en alimentos y anexará copia de la EPS y ARL. 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.	X
96	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). Copia de las hojas de vida con los siguientes documentos adicionales: 1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL. 2. Validación de la experiencia y capacitación del personal.	X
97	El oferente debe cumplir con lo expuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el Capítulo III Artículo 12 **"Educación y Capacitación".** 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.	X
	EMPAQUES	
	CUMPLIMIENTO	**CUMPLE**
98	El oferente debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. 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. **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.	X

EQUIPOS Y UTENSILIOS		
	CUMPLIMIENTO	**CUMPLE**
99	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: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. **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. 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: 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. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. 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. 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. 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. 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. 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. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas 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 construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos 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. **Nota:** Plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.	X

	DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS	CUMPLE
100	**ATENCION DE AUDITORÌAS 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. 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.	X
	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS TANTO PARA CAFETERIAS /RESTAURANTE	
	CUMPLIMIENTO	**CUMPLE**
101	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: 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. 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. 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. 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. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente. 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. 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. 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. 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. Deben servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros. Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento. Procedimiento de inocuidad, protección y preparación de los alimentos **Nota:** En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.	X
102	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. 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.	X

103	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: Establecer un procedimiento para el uso de grasas o aceites que deben ser de manejados de manera controlada. En el procedimiento se incluirá que: 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. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud. Entregar el aceite usado a empresas y/o entidades autorizadas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, para su disposición final. **Nota:** En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato, el arrendatario entregará: 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	El arrendatario se comprometerá al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada. El arrendatario entregara una certificación de compromiso en el uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos. **Nota:** En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.	X
105	El arrendatario establecerá un procedimiento estandarizado para el control y manejo de alérgenos. En el procedimiento se establecerá: La clasificación, almacenamiento y manejo de los alérgenos cómo se informará al cliente del contenido de alérgenos en los productos y el arrendatario entregará un procedimiento y ejecución del mismo en el manejo de alérgenos. **Nota:** En un término no mayor a veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato.	X

TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
	CUMPLIMIENTO	**CUMPLE**
106	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. El arrendatario supervisará, que: 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. 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. 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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. 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. 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. **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.	X

CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	**CUMPLE**
107	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. **Nota:** El oferente deberá entregar Manual de SST firmado por un profesional en SST con licencia vigente (adjuntar licencia).	X
108	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. **Nota:** Documentos firmados por un profesional con licencia en SST, anexará licencia y curso de 50 horas virtual del SGSST.	X
109	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. **Nota:** Certificado de compromiso firmado por el representante legal y Profesional en SST comprometiéndose al cumplimiento con la actividad descrita.	X
110	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. **Nota:** Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.	X

DOCUMENTOS TRANSVERSALES PARA SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO		
	CUMPLIMIENTO	**CUMPLE**
111	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. 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. 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. **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. 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. **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. Nota: el oferente y futuro contratista deberá entregar documento "PLAN DE SANEAMIENTO" evidenciará procedimientos "PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN", 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.	**X**
112	**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. 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.	**X**
113	**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. 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. 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.	**X**

114	**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. 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: 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. Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de limpieza y desinfección establecido, se deberá entregar los siguientes registros: 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. **Nota**: El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el arrendatario.	X
115	**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. 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" Articulo 13. Plan de capacitación. Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos. 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 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. 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: 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.	X
116	**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.	X

117	**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. 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. 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. 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. 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. Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa. Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.	X
118	**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. 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: 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados 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: 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. 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: 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. 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. El plan de saneamiento contemplará: 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	X

119	**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. 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: 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, El oferente futuro contratista deberá de manera **Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato deberá:** 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. 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	X
120	**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. 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. 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. Para lo cual se deberá **en un plazo no mayor a Veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato las siguientes acciones:** 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: 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). Así mismo de manera mensual se deberá realizar Registro de recolección contemplará: 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.	X

121	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). 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: 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. 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. 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.	X
122	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. 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. 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. 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. 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.	X
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.	X

124	**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.) 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.	X
125	ATENCION DE AUDITORÌAS 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. 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.	X

Listado de productos de restaurante y cafetería a ofrecer

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	CUMPLE
ALMOJÁBANAS	200 GR	$2.000	X
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	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	

SANDUCHE DE LA CASA		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
PAN AJONJOLÍ	$3.600	X
LECHUGA BATAVIA		
VIRUTA DE PAPA		
TOMATE		
JAMON DE POLLO		
JAMÓN DE PIERNA		
QUESO AMARILLO		
ADEREZOS		
SANDUCHE 4 CARNES		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
PAN CAMPESINO	$5.200	X
JAMÓN DE PIERNA		
JAMON DE POLLO		
SALAMI		
QUESO AMARILLO		
TOMATE		
LECHUGA BATAVIA		
PAPITA		
ADEREZO		
SANDUCHE PIKOLINO		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
PAN FRANCÉS O PAN CAMPESINO	$6.200	X
POLLO DESMECHADO		
QUESO AMARILLO		
TOMATE		
LECHUGA BATAVIA		
ADEREZOS		
HAMBURGUESA		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
90 GRAMOS DE CARNE NATURAL	$5.200	X
1 LONJA DE QUESO AMARILLO		
CEBOLLA		
LECHUGA		
TOMATE MANZANO		
ADEREZOS		

PERRO CALIENTE		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
1 SALCHICHA ZENU	$3.100	X
SALSA DE TOMATE-QUESO		
MAYONESA		
MOSTAZA		
VIRUTA DE PAPA		
AREPAS RELLENAS		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
AREPA DE POLLO	$2.000	X
AREPA CARNE	$2.000	X
AREPA HUEVO	$2.000	X
AREPA DE QUESO	$2.000	X
SALCHIPAPA		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
SALCHIPAPA CON SALCHICHA TIPO RANCHERA CON PAPA A LA FRANCESA	$6.000	X
DESAYUNOS		
OPCION 1		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
AREPA ASADA	$6.000	X
HUEVOS REVUELTOS (CON JAMÓN, PERICOS, RANCHEROS, MAICITOS)		
PORCIÓN DE QUESO		
PANECILLO		
MANTEQUILLA		
MERMELADA		
BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS		
OPCION 2		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
CALENTADO SENCILLO DE FRIJOL Y ARROZ	$6.000	X
AREPA ASADA		
HUEVO FRITO		
TAJADA DE MADURO		
PORCIÓN DE QUESO		
PANECILLO		
BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS		

OPCION 3		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
CALDO DE HUEVO EN LECHE	$6.000	X
AREPA ASADA		
PORCIÓN DE QUESO		
PANECILLO		
MANTEQUILLA		
MERMELADA		
BEBIDA CAFÉ NEGRO POCILLO 12 ONZAS		

OPCION 4		
PRODUCTO	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
CALDO DE COSTILLA	$6.000	X
AREPA ASADA		
PORCIÓN DE QUESO		
PANECILLO		
MANTEQUILLA		
MERMELADA		
BEBIDA CAFÉ POCILLO 12 ONZAS		

MENUS EJECUTIVOS			
PRODUCTO	**COMPONENTES**	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
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	X
CHURRASQUITO DE RES		$7.000	X
MILANESA DE CERDO		$7.000	X
ROBALO APANADO		$7.000	X
LENGUA		$7.000	X
SOBREBARRIGA		$7.000	X
MUCHACHO		$7.000	X
POLLO FRITO		$7.000	X
POLLO GUISADO		$7.000	X
HIGADO ENCEBOLLADA		$7.000	X

BEBIDAS CALIENTES			
PRODUCTO	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
CAFÉ NEGRO	8 ONZAS	$1.000	X
CAFÉ CON LECHE	8 ONZAS	$1.500	X
CHOCOLATE	8 ONZAS	$2.000	X
CAPUCHINO	8 ONZAS	$2.000	X
MOKA CHINO	8 ONZAS	$2.000	X
AROMÁTICAS	12 ONZAS	$1.500	X

ADICIONALES			
POLLO A LA BROASTER			
PRODUCTO	**COMPONENTES**	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
8 PRESAS	ACOMPAÑADO DE 6 PAPAS+6 AREPITAS MIEL, SALSA EN SOBRE	$22.000	X
POR PRESAS			
PRODUCTO	**COMPONENTES**	**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
PECHUGA	ACOMPAÑADO DE 6 PAPAS+6 AREPITAS MIEL, SALSA EN SOBRE ACOMPAÑADO DE 6 PAPAS+6 AREPITAS	$4.000	X
PERNIL O CONTRAPERNIL		$3.500	X
ALA		$2.500	X
ASADOS SOBREPEDIDOS			
PRODUCTO		**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
CARNE A LA LLANERA 250 GRAMOS CON 2 PAPAS SALADAS, AREPA, ENSALADA		$12.500	X
COSTILLAS DE CERDO A LA LLANERA		$12.500	X
PICADA PARA DOS PERSONAS		$24.000	X
OTROS			
PRODUCTO		**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
LASAGNA ACOMPAÑADA DE 2 PANECILLOS Y PAPAS A LA FRANCESA		$9.000	X
BEBIDAS FRIAS			
PRODUCTO		**VALOR UNITARIO**	**CUMPLE**
Gaseosa 1.5 litros		$4.000	X
Pony malta 350 ML		$1.600	X
Agua en botella		$1.800	X
Jugo 600 c.c.		$2.500	X
Agua en bolsa 350 ML		$ 500	X
Gatorade 350 ML		$3.000	X
Pony malta litro		$4.000	X
gaseosa personal 350 no retornable		$1.800	X
Gaseosa 250 retornable		$1.200	X
Pony malta 250 retornable		$1.300	X
Pony malta 350 retornable		$1.600	X
Gaseosa litro retornable		$2.800	X
Jugo hit 350 retornable		$1.800	X
Jugo hit 250 retornable		$1.500	X
Jugo hit 500 pet		$2.500	X
Jugo hit 2000 cc pet		$6.000	X
Avena en bolsa alpina		$2.000	X

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

Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original el: 24 OCT 2018.

POR LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **HERMES JAVIER BARRERA BLANCO**
Comandante Policía Metroipolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

JAIME ALBERTO OROZCO GOMEZ
C.C. No. 71.581.450 de Medellín

Elaborado:
PT. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA
Analista de Contratos MECUC

Revisó:
IJ. EDIHT UREÑA PACHECO
Evaluación Comité Técnica

Revisó:
IT. ANTONIO JOSÉ ACEVEDO BENAVIDES
Jefe Grupo Contratos MECUC

Revisó:
IJ. EFRAIN UERNA PACHECO
Asesor Jurídico MECUC (E)

Revisó:
CT. EDGAR HERNANDO JURADO MORA
Jefe Administrativo MECUC (E)