MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN – DIBIE Nº. 08-1-033-21 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL Y OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DROGUERIA Y MISCELANEA OSMAR CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (UNA (1) CAFETERÍA) EN EL CENTRO RECREATIVO CORRAL DE PIEDRA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL."

Entre los suscritos, de una parte la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará **ARRENDADOR** y por la otra, el **ARRENDATARIO**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1., del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. **b)** Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11., del Decreto 1082 de 2015. **c)** Que la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** 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 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), 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 la efectiva y eficiente prestación del servicio de la Policía Nacional, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** a prestar el servicio requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos de conveniencia y oportunidad. 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 CANON DE ARRENDAMIENTO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del canon de arrendamiento asciende a la suma descrita en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CUARTA. FORMA DE PAGO:*** El **ARRENDATARIO** pagará a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL**, el canon mensual de éste contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***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 de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No. 1

"DATOS DEL CONTRATO". ***SÉPTIMA. LUGAR DE EJECUCIÓN:*** El lugar de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***OCTAVA. DERECHOS DEL ARRENDATARIO:*** En general, son derechos del **ARRENDATARIO: 1)** Tener acceso a los elementos físicos necesario para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios y cumplir con sus obligaciones. **2)** Obtener la colaboración necesaria de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional para el adecuado desarrollo del contrato. ***NOVENA. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO: 1)*** Cumplir con el objeto contractual establecido desde el inicio del proceso en el estudio previo, las especificaciones técnicas mínimas, sistema de gestión ambiental, buenas prácticas de manufactura y sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. **2)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3)** Responder en los plazos que la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **4)** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, conforme a lo dispuesto en el Decreto 1828 del 27 de agosto de 2013, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5)** Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual de la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL**, la Garantía Única. **6)** El arrendatario no debe estar incurso en las inhabilidades establecidas en la Constitución y la ley, así como las descritas en el artículo 183 del código nacional de Policía. **7)** Cumplir con los compromisos establecidos en la ley 1918 del 2018. **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 **ARRENDATARIO** deberá informar de tal evento a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **10)** Restituir a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. **11)** Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores. **12)** El arrendatario deberá informar al supervisor del contrato el uniforme del personal que labora así como su identificación empresarial. **13)** El arrendatario se compromete a cumplir todas las normas de higiene contemplado en el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, establecidos, articulo 567 de la ley 9 de 1979. **14)** El arrendatario deberá cancelar el salario, prestaciones sociales, indemnización y demás erogaciones al personal que contrate; de acuerdo a la normatividad vigente. La **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** no tendrá vínculo alguno con el personal que contrate el arrendatario. **15)** El arrendatario se compromete a **NO** mantener animales dentro del punto de venta. **16)** El arrendatario en caso de daños o extravió de los equipos o elementos se compromete a realizar la reparación y recuperación de los mismos de acuerdo con las especificaciones que figuren en el inventario general. **17)** El arrendatario deberá restituir las instalaciones y los equipos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural. **18)** El arrendatario informara al supervisor del contrato las eventualidades que surjan en los equipos, elementos o infraestructura entregada, que pueda afectar la

prestación del servicio; con el fin de tomar las medidas necesarias y decisiones del caso, en coordinación con el arrendatario. **19)** Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del arrendatario, correrá bajo la responsabilidad del arrendatario. **20)** El personal que labora en espacios dados en arrendamiento deben ser previamente ilustrado con relación al buen comportamiento y respeto dentro de las instalaciones. **21)** En caso de cualquier accidente de mal comportamiento de algún empleado del arrendatario, deberá ser retirado inmediatamente de las instalaciones, sin perjuicio de las investigaciones penales o administrativas a que haya lugar. **22)** Las demás obligaciones del **ARRENDATARIO** 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. **23)** El arrendatario se compromete a cumplir con las directrices emanadas en la guía de compras públicas socialmente responsables G-CPSS-02, específicamente a lo referente al respeto de los derechos humanos y su aplicabilidad. ***DÉCIMA. DERECHOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL 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 respecto de los servicios y demás en desarrollo del objeto del presente contrato. ***DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL***: **1)** Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2)** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO**, y además ejercerá el control sobre el cumplimiento del contrato. **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)** Facilitar al arrendatario el libre acceso a las instalaciones del personal que este utilice en cumplimiento del objeto del contrato. **5)** Una vez terminado el proceso de contratación estatal el supervisor del contrato deberá entregar inventariado, mediante acta, el local y demás elementos que lo conforman indicando su estado. **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 **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento; con el propósito de que se dé inicio al proceso señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 del 2011. **7)** El supervisor del contrato realizará visita técnica al centro de producción cuando éste no se encuentre dentro de las instalaciones del Centro Vacacional/Recreativo, para asegurar las condiciones higiénico-sanitarias del lugar donde se preparan los alimentos, verificando la normatividad vigente Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. **8)** Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto contractual. **9)** EL supervisor del contrato se compromete a tomar registro fotográfico de los medidores de los servicios públicos de los puntos que cuentan con los mismos, para poder realizar seguimiento a la lectura y poder llevar control de los pagos por consumo. **10)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **11)** Cumplir con las obligaciones señaladas en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 del 2015. **12)** La obligación de la Policía Nacional es el de verificar que el arrendatario cumpla con las directrices emanadas en la guía de compras públicas socialmente responsables G-CPSS-02. ***DÉCIMA SEGUNDA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO***: El ARRENDATARIO se obliga para con la DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL a

no suministrar ninguna clase de información o detalle 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 Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el mismo, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA TERCERA. DESTINACIÓN***. El inmueble objeto del presente contrato será destinado exclusivamente al **"ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (UNA (1) CAFETERÍA) EN EL CENTRO RECREATIVO CORRAL DE PIEDRA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL."**. **PARÁGRAFO**. Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. ***DÉCIMA CUARTA. 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 del arrendador. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso de la zona arrendada, conservando la uniformidad de la unidad policial donde se encuentra ubicado el Inmueble. ***DÉCIMA QUINTA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO:*** Dentro de los días siguientes a la suscripción del contrato y entrega de la copia firmada del mismo al **ARRENDATARIO**, éste deberá constituir y presentar a favor de la **DIRECCIÓN BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL**, los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en la Sección 3, Subsección 1 Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Su cuantía será equivalente al diez (10%) del valor del contrato vigente por un término igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más. **b) PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Su cuantía será equivalente al 5% del valor total del contrato vigente por un término igual al plazo del contrato y tres (3) años más. **c) DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL:** Su cuantía será equivalente al 5% del valor total del contrato vigente por la vigencia del contrato. ***DÉCIMA SEXTA. INDEMNIDAD:*** El **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. ***DÉCIMA SÉPTIMA. SANCIONES:*** **a). MULTAS:** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890, las partes acuerdan que la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** mediante acto administrativo, afectará al **ARRENDATARIO** con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del servicio dejado de prestar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme al Artículo 86 de la Ley 1474 del 2011 y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en la ley. **PARÁGRAFO.-** Aplicación del valor de las sanciones pecuniarias: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, 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, podrá tomarse del saldo a

favor del **ARRENDATARIO** si lo hubiere o acudir a la jurisdicción coactiva. **b) PENAL PECUNIARIA:** En caso de declararse la caducidad o el incumplimiento del contrato, las partes convienen a título de pena pecuniaria, la obligación del **ARRENDATARIO** de pagar la suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo y proporcional al incumplimiento parcial del contrato. El pago de esta suma se exigirá mediante acto administrativo motivado. Esta suma se considera como pago a título de pena, en consecuencia la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** podrá reclamar del **ARRENDATARIO** la indemnización de los perjuicios causados. **PARÁGRAFO:** El pago de la pena pecuniaria a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por jurisdicción coactiva; si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. **c) MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: Cuando el arrendatario no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍANACIONAL** podrá mediante acto administrativo afectar al **ARRENDATARIO** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **PARÁGRAFO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen algunas de las sanciones antes descritas, el **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a 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, podrá tomarse del saldo a favor del **ARRENDATARIO** si lo hubiere, hacer efectiva la garantía en caso de existir, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***DÉCIMA OCTAVA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA*:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993; previo cumplimiento del proceso señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 del 2011. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **ARRENDATARIO** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL**, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. ***DÉCIMA NOVENA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES*:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***VIGÉSIMA. MONEDA DEL CONTRATO.-*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No. 1 DATOS DEL CONTRATO. ***VIGÉSIMA PRIMERA. 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

DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL, 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 **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. ***VIGÉSIMA SEGUNDA. 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 TERCERA. 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 computara para los efectos del plazo extintivo 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. Copia del acta de suspensión y reanudación será enviada de inmediato por la Policía al garante. ***VIGÉSIMA CUARTA. 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. ***VIGÉSIMA QUINTA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:*** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su ejecución se requiere de la aprobación por parte de la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **ARRENDATARIO** y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y del arrendatario. **PARÁGRAFO.-** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **ARRENDATARIO**, éste se obliga a constituir la garantía única. Dentro de ese mismo término, deberá presentar el mecanismo de cobertura de riesgos en la oficina del Grupo Contratos de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional. Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL** dentro del término antes fijado, serán a cargo del **ARRENDATARIO**. ***VIGÉSIMA SEXTA. 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 del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL**. 3.) Anexos del contrato. 4.) Documentos que suscriban las partes. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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 OCTAVA. LIQUIDACIÓN:*** El presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. ***VIGÉSIMA NOVENA. 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. ***TRIGÉSIMA. RÉGIMEN LEGAL:*** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa 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 Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional que apliquen. ***TRIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIO CONTRACTUAL***: Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Bogotá, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en la ciudad de Bogotá, a los 30 JUN 2021

LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL

EL ARRENDADOR,

SILVERIO ERNESTO SUAREZ H

Brigadier General **SILVERIO ERNESTO SUÁREZ HERNÁNDEZ**
Director de Bienestar Social Policía Nacional

EL ARRENDATARIO,

OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS
propietario del establecimiento de comercio
Drogueria y Miscelanea Osmar
Cédula de ciudadanía No. 72258388 expedida en Barranquilla

Elaborado por: TAP 30. Semiramis Esther Baraque Agamez – Analista GRUCO
Revisado por: PRD 20. Giovanny Andrés Pérez Romero – Jefe GRUCO
ASD 26. Martha Edilma Pérez Chaparro – Jefe ASJUD
CR. Luz Andrea Baquero Cruz – Jefe AREAD
Fecha elaboración: 28/06/2021
"D:\ARCHIVOS AREAD\PN DIBIE CD 040 2021\"

ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**PN – DIBIE No. 08-1-033-21**
ARRENDADOR	DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Brigadier General **SILVERIO ERNESTO SUÁREZ HERNÁNDEZ**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	19.429.038 de Bogotá
CARGO	Director de Bienestar Social Policía Nacional
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Decreto 674 del 18 de abril de 2018
ARRENDATARIO	NOMBRE: **OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS** propietario del establecimiento de comercio Drogueria y Miscelanea Osmar CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 72258388 expedida en Barranquilla DIRECCIÓN: Cra. 17 A No. 59 A 76 Barrio Las Moras CIUDAD: Soledad - Atlántico TELEFONO: 3003291206 / 3114374145 E-MAIL: oscar_arc@hotmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA **PN DIBIE CD 040 2021**
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Administrador de cada Centro Vacacional de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional; quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato e informará a la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional cualquier anomalía que se presente con la ejecución del mismo de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 y artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011. Para el presente contrato, el supervisor deberá: Suscribir con el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios. Enviar informe de supervisión MENSUAL indicando las novedades presentadas en el cumplimiento del objeto contractual, de igual manera deberán cargarse los soportes a la herramienta SECOP II dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la expedición del documento, con el usuario y contraseña suministrada por el Grupo de Recreación, Deporte, Cultura y Turismo. Así mismo, debe anexar los documentos soporte del seguimiento al anexo técnico, ambiental, nutricional, manipulación de alimentos y las del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST); en los períodos establecidos en las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO</td><td>El objeto del presente contrato es: "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (UNA (1) CAFETERÍA) EN EL CENTRO RECREATIVO CORRAL DE PIEDRA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL."</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA TERCERA.- VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO</td><td>Para efectos legales y presupuestales, el valor del canon de arrendamiento asciende a la suma de: QUINIENTOS TREINTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($538.368,00) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y servicios públicos (agua) distribuidos así:
<table>
<tr><td>Canon 2021</td><td>$ 427.200,00</td></tr>
<tr><td>IVA 19%</td><td>$ 81.168,00</td></tr>
<tr><td>SERVICIO DE AGUA</td><td>$ 30.000,00</td></tr>
<tr><td>SERVICIO DE ENERGÍA</td><td>MEDIDOR INSTALADO</td></tr>
<tr><td>SERVICIO DE GAS NATURAL</td><td>GAS LICUADO</td></tr>
<tr><td>TOTAL CANON MENSUAL</td><td>$ 538.368,00</td></tr>
</table>
Observación 1: Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que el pago de los servicios sea acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 10106069.
El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario una vez se realice el cálculo de los kilovatios (kwh) consumidos por el valor unitario.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario el valor del consumo de energía correspondiente al período, según control mensual que se realiza a los equipos de medición.

El arrendatario realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No. 20083245-9 código 7L10000534.

El arrendatario entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato; quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 3: El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO</td><td>El ARRENDATARIO se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR, el canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta de ahorros No. 20083245-9 del Banco de Occidente a nombre de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL según la siguiente codificación: 7L10000171 (los valores del arriendo instalaciones e IVA) y al 7L10000534 (el valor de los servicios públicos). El arrendatario se obliga a hacer llegar la consignación al supervisor del contrato.</td></tr>
</table>

CLAUSULA QUINTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución de los contratos será de acuerdo al cumplimiento de los siguientes requisitos, hasta el **31 de enero del 2022**: Perfeccionamiento del contrato. Perfeccionamiento del contrato. Aprobación de la garantía única. El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato ANEXO 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" ítem 2 FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO. Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.
CLAUSULA SÉPTIMA.- LUGAR DE EJECUCIÓN	Bien inmueble ubicado en la ciudad de San José de Cúcuta, específicamente en las instalaciones del Centro Recreativo Corral de Piedra, el cual se encuentra en la Avenida 7 No. 9 N 173 Urbanización El Bosque.
CLAUSULA VIGÉSIMA.- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL

EL ARRENDADOR,

Brigadier General **SILVERIO ERNESTO SUÁREZ HERNÁNDEZ**
Director de Bienestar Social Policía Nacional

EL ARRENDATARIO,

OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS
propietario del establecimiento de comercio
Drogueria y Miscelanea Osmar
Cédula de ciudadanía No. 72258388 expedida en Barranquilla

Elaborado por: TAP 30. Semiramis Esther Baraque Agamez – Analista GRUCO
Revisado por: PRD 20. Giovanny Andrés Pérez Romero – Jefe GRUCO
ASD 26. Martha Edilma Perez Chaparro – Jefe ASJUD
CR. Luz Andrea Baquero Cruz – Jefe AREAD
Fecha elaboración: 28/06/2021
"D:\ARCHIVOS AREAD\PN DIBIE CD 040 2021\"

Calle 44 50 – 51 Piso 4 Ed. de Seguridad Social
Teléfono: 518 5995 ext: 34220
dibie.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ISO 9001 Icontec SC 6545–1-8-NT
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM CO - SC 6545–1-8-NT

ANEXO 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

1. PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR EN LOS ESPACIOS DADOS EN ARRENDAMIENTO:

LOTE 4: CENTRO RECREATIVO CORRAL DE PIEDRA – San José de Cúcuta

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio
Administrador/Cajero: Con conocimientos mínimos en atención al cliente, manejo y custodia del dinero y documentos resultantes de las transacciones diarias de venta del punto de servicio. Experiencia en el cargo.	2	1

2. FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO:

CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"			
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	El arrendatario se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio y en concordancia con la oferta inicial. 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.	La lista de precios se publicara en las instalaciones, cuando se le dé inicio al contrato.	Presentará en la fecha en la que se suscribe el acta de inicio del contrato
	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	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.	1. Anexar "Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos". 2. Anexar copia de la certificación de la "Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación". 3. Anexar 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.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

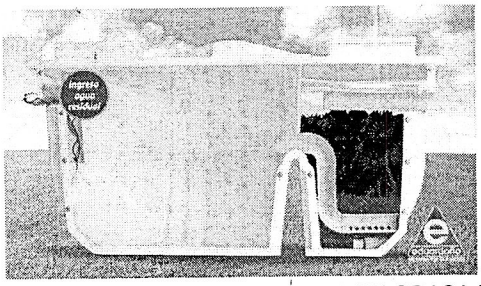
	Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de 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.		

ÍTEM 1: TODOS LOS SERVICIOS.

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El arrendatario contará con responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Adjuntará documento de presentación del responsable de SGSST, con licencia vigente, y curso de 50 horas.	Acta de inicio.
2	Es obligación del Arrendatario 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).	Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.	Acta de inicio.
3	El arrendatario deberá realizar la inducción de los trabajadores en los peligros priorizados de la actividad a ejecutar, y prevención COVID-19	Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron y soporte de evaluación de la actividad.	Acta de inicio.
4	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo con la exposición de peligros y riesgos.	Anexara copia Matriz de EPP de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta el peligro priorizado entre los cuales está el "Biológico". Documento firmado por la Profesional o especialista en SST.	Acta de inicio.

5	El arrendatario dará cumplimiento a la entrega de Elementos de Protección Personal EPP.	Anexara registro y frecuencia de entrega, y la respectiva capacitación de utilización.	Acta de inicio.

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL		
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	**TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y NO CUENTAN CON ÈSTOS ELEMENTOS (CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS)** En las instalaciones donde no existen trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante; el arrendatario debe realizar el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato, teniendo en cuenta las instalaciones existentes y tipos de alimentos preparados y ofertados para el cumplimiento del objeto del contrato; en donde los costos de adquisición, transporte, instalación y demás que se requieran, serán asumidos por el Arrendatario. De esto deberán asesorarse por personal idóneo y calificado, para establecer las características y dimensiones necesarias para la(s) trampas de grasa portátil y campana extractora portátiles a instalar durante la vigencia del contrato; con el fin prever el manejo adecuado de las grasas generadas por esta actividad y evitar la afectación y alteración a la red sanitaria de cada punto de servicio. En donde para el caso de las trampas de grasa, se deberá instalar una (1) trampa de grasa portátil por cada lavaplatos existente, en donde para su diseño, instalación y puesta en funcionamiento y operación, se deberán tener en cuenta y cumplir como mínimo con las siguientes condiciones y especificaciones: <u>Diseño</u> • El caudal de diseño, debe corresponder a la dinámica de los servicios prestados en las instalaciones a arrendar y de acuerdo a las unidades de gasto, según las unidades sanitarias existentes y a conectar a la trampa de grasa. • El tiempo de retención hidráulica debe ser mínimo entre 2,5 y 3 min y acorde al caudal de diseño establecido. • La relación largo: ancho del área superficial debe cumplir con la relación 2:1 a 3:2 • La profundidad útil no debe ser menor de 0,80 m o garantizar que se cumpla con el tiempo de retención hidráulica. • Para los dispositivos de ingreso y de salida, se debe tener en cuenta y cumplir: ✓ El entrada con codo de entrada de 90° y diámetro mínimo de 75 mm ✓ La salida por medio de Tee de diámetro mínimo de 75 mm ✓ La sumergencia del codo de entrada (parte inferior prolongarse hasta 0,15m por debajo del nivel de las ARD) ✓ Entre la tubería de ingreso y la tubería de salida la diferencia de nivel no podrá superar los 0,05 m ✓ La parte inferior de la tubería de salida deberá ubicarse entre el 0,075 m y los 0,01 m del fondo (válvula de desagüe) ✓ El borde libre (espacio entre el nivel de las ARD y la parte inferior de la tapa) debe ser mínimo de 0,30m ✓ La forma de la trampa de grasa podrá ser de rectangular o circular, de tronco cónico o piramidal invertida. Donde debe tener mínimo tres (3) compartimientos, así: ✓ el primer compartimento que corresponde al sedimentador debe abarcar un 30% de la totalidad de la trampa de grasas ✓ el segundo, que es donde se hace la retención de las grasas debe corresponder al 50% de la totalidad de lá trampa de grasas ✓ el tercero, que funcionará como como caja de inspección deberá ser del 20% de la totalidad de la trampa de grasa. • El material de fabricación deberá ser preferiblemente en lámina de acero inoxidable resistente.	Propuesta por cada elemento a suministrar, donde se relacionen las dimensiones, características de fabricación, funcionamiento, necesidades de instalación, operación y mantenimiento, entre otros.



"DISEÑO O BOSQUEJO DE UNA TRAMPA DE GRASA PORTÁTIL"

Para el diseño de las trampas de grasa se debe realizar por empresas y profesionales especializados en el tema.

Instalación y puesta en funcionamiento

- Se deben ubicar próximos (después) y lo más cerca posible de los lavaplatos que descarguen desechos grasos y de preparación de alimentos, donde puedan ser inspeccionadas y con fácil acceso para su limpieza
- La distancia total de las tuberías entre el punto generador de grasas más lejanas y la entrada a la trampa de grasa nunca deberá ser mayor a 7 metros.
- Se debe prever la existencia de un (1) sifón en el desagüe posterior a la trampa de grasas, para evitar malos olores dentro de las instalaciones.
- Su instalación, ubicación y conexiones, deben garantizar su fácil limpieza, extracción y eliminación de las grasas acumuladas; así como de su mantenimiento integral respectivo.
- El retiro de las grasas y los residuos sólidos deben desalojarse de la trampa de grasas en un tiempo mínimo o promedio de cada 2 días, dependiendo del volumen de producción en el sitio y dinámica de los servicios ofrecidos; para lo cual se debe realizar revisión diaria al nivel de natas o grasas en la superficie de la trampa, donde si esta es mayor a 3cm, se debe realizar la limpieza y mantenimiento correspondiente. De esto deberá presentar al supervisor del contrato, mensualmente, los respectivos soportes y registros de seguimiento y control.
- No se debe verter directamente aceites de freidores por el desagüe
- Los residuos y desechos de comida no pueden ser depositados en la trampa de grasa



BOSQUEJO DE LA UBICACIÓN PARA LA INSTALACIÓN DE TRAMPA DE GRASA PORTÁTIL

	 BOSQUEJO DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE TRAMPA DE GRASA PORTATIL	

DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE BPM, SGSST y SGA		
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	**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.	Formato Listas de Chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento

3. DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"			
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
1	El arrendatario debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, de acuerdo a lo establecido en: Resolución 666 de 2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19". Resolución 748 y 749 del 13/05/2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria de alimentos y bebidas". Resolución 1050 del 26/06/2020 "protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19...,para las actividades de expendió a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619)..."	Protocolo de bioseguridad firmado por el representante legal y el Responsable de SGSST designado por la contratista, así mismo, deberá estar radicado y aprobado por las alcaldías según corresponda.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
2	El arrendatario debe cumplir con 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	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y/o cada vez que se presente cambio.

3	El arrendatario debe cumplir con la **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) Resolución 666 de 2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19". Resolución 748 y 749 del 13/05/2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria de alimentos y bebidas". Resolución 1050 del 26/06/2020 "protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19...,para las actividades de expendió a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIIU 5619)..."	El arrendatario presentará plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo según corresponda, 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. Se incluirá en el plan de capacitaciones temas de refuerzo del peligro biológico COVID-19, en las actividades de alimentos y bebidas.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.

ITEM	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	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.)	1. Formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en el establecimiento. 2. El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros.	El supervisor del contrato verificara en forma mensual el cumplimiento del manejo del control de temperatura.
2	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. Resolución 748 del 13/05/200 Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19 en la industria de alimentos y bebidas".	El arrendatario entregará los conceptos favorables y vigentes por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros. El arrendatario incluirá dentro de su protocolo de bioseguridad la "manipulación de insumos y productos" y la "recepción de insumos y materias primas", donde asegurara que el proveedor de insumos y productos se ajuste a los protocolos de bioseguridad	20 días posteriores a la firma y perfeccionamiento de la adición, modificación y prorroga.

		establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.	
3	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 supervisor del contrato verificara en forma mensual el cumplimiento del manejo del control de temperatura
4	El arrendatario debe cumplir con las **Condiciones de almacenamiento** Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.	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	El supervisor del contrato verificara en forma mensual el cumplimiento del manejo del control de temperatura
5	Resolución 666 de 2020 "Por el cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19".	El arrendatario incluirá dentro de su protocolo de bioseguridad la "manipulación de insumos y productos" y la "recepción de insumos y materias primas", donde asegurara que el proveedor de insumos y productos se ajuste a los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. El protocolo deberá ser firmado por el representante legal y el Responsable de SGSST designado por la contratista, así mismo, deberá estar radicado y aprobado por las alcaldías según corresponda.	20 días posteriores a la firma y perfeccionamiento de la adición, modificación y prorroga.
6	Resolución 666 de 2020 "Por el cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19". Resolución 1569 de 16/09/2020 "Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares"	El arrendatario incluirá dentro de su protocolo de bioseguridad la "Protocolo de bioseguridad para el el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares". El protocolo deberá ser firmado por el representante legal y el Responsable de SGSST designado por la contratista, así mismo, deberá estar radicado y aprobado por las alcaldías según corresponda.	20 días posteriores a la firma y perfeccionamiento de la adición, modificación y prorroga.
ITEM	**TRANSPORTE DE ALIMENTOS**		

	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	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. 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 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.	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.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y/o actualizarlo cuando sea necesario.
2	Resolución 749 del 13/05/2020 "Protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas"	El arrendatario incluirá dentro de su protocolo de bioseguridad la interacción con sus proveedores, donde asegurara que a través del procedimiento la entrega de los insumos para su operación comercial, se ejercerá el control en la prevención y protección contra el riesgo de COVID-19. El protocolo deberá ser firmado por el representante legal y el Responsable de SGSST designado por la contratista, así mismo, deberá estar radicado y aprobado por las alcaldías según corresponda. Adicionalmente, solicitará a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: proveedores, distribuidores y comercializadores, que acataran protocolo de bioseguridad propuesto por el arrendatario.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El Arrendatario deberá cumplir con el Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Entregará plan de emergencias y/o contingencia firmado por el responsable de SST. *Presentará acta de socialización del plan de emergencias. *Dotara de los elementos y señalética relacionada con el plan de emergencias.	Presentará 20 días calendario posteriores al reinicio del contrato.
2	El arrendatario cumplirá con la afiliación al sistema general de riesgos laborales.	Entregará mensualmente la planilla de seguridad social de cada uno de los trabajadores	Presentará los 10 primeros días del mes.
3	El arrendatario deberá cumplir con las condiciones de salud en el trabajo.	Entrega evidencias de acciones de: exámenes médicos ocupacionales, actividades de prevención y promoción.	Presentará 20 días calendarios posteriores una vez adjudicado el contrato.
4	El arrendatario deberá realizar la inducción de los trabajadores en los peligros priorizados de la actividad a ejecutar, y prevención COVID-19	Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron y soporte de evaluación de la actividad.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
5	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 con la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo o profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente. Por emergencia sanitaria teniendo en cuenta los peligros priorizados entre los cuales está el "Biológico". Documento firmado por la Profesional o especialista en SST. Anexar licencia vigente.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
6	Programa de 5S orden y aseo.	Documento Programa de 5S firmado por el responsable de SST y Cronograma de ejecución del mismo	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
7	El Arrendatario 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.	Entregará plan de emergencias y/o contingencia firmada por el responsable de SST. -Contara con: extintor, botiquín, señalización de emergencia, camilla (es) de acuerdo a la valoración realizada por el profesional frente a las amenazas, para del punto de acuerdo al cumplimiento de ley.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

		- Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia.	
8	Matriz de identificación de productos químicos, observando lo establecido en la normatividad colombiana.	Fichas y hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los químicos utilizados en los centros de trabajo publicados y socializados al personal de servicios generales.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
9	El arrendatario, en conformidad con lo establecido en el numeral 5º del artículo 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015, como parte de las obligaciones de los empleadores en desarrollo del Sistema de Gestión de SST, esta garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de SST, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos laborales.	El arrendatario deberá entregar Manual de SST firmado por un técnico, tecnólogo, profesional o especialista en SST, de acuerdo a lo establecido en—la Resolución 0312 de 2019. **Anexara adicional:** -Licencia vigente del Técnico, Tecnólogo, Profesional o especialista SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST	Presentará 20 días calendarios posteriores una vez adjudicado el contrato.
10	El Arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico	Esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra realizando actividades dentro de los centros de trabajo de acuerdo a la actividad realizada.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
11	Plan anual de Trabajo en SGSST.	Entregará informe de actividades en donde se evidencie el cumplimiento y ejecución del plan de trabajo anual a ejecutar en la vigencia 2021 firmado por un técnico, tecnólogo o profesional en SST con licencia vigente, firmado por el empleador.	Presentará de forma trimestral hasta la finalización del contrato.
12	El arrendatario 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.	Certificado de compromiso firmado por el representante legal, y responsable de SGSST, con licencia vigente.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

ITEM 8: COMPROMISOS MENSUALES

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	Saneamiento Básico	Certificado de control de vectores y plagas del espacio arrendado	Durante la ejecución del contrato de forma mensual.
2	El arrendatario debe realizar el 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,	Enviar al supervisor del contrato mensualmente la planilla detalladas del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el	Durante la ejecución del contrato de forma mensual.

		contrato hasta la terminación del mismo.	
3	El Arrendatario deberá adjuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo asociados a la actividad económica contratada	Cronograma de capacitación vigencia actual, firmado por el representante legal. Actas de capacitación dando cumplimiento al cronograma, remitido al supervisor del contrato. Actas del peligro biológico evidenciando el despliegue y evaluación de la normatividad relacionada con la pandemia COVID-19.	Durante la ejecución del contrato. Realizará mediante oficio de forma trimestral la entrega de los soportes descritos.
4	El Arrendatario adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o vigía 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.	Actas de los COPASST o vigía de forma mensual, firmado por el representante legal, de acuerdo al cumplimiento de ley.	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.
5	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 durante el periodo, firmado por el Representante Legal, y responsable de SST. Casos presuntamente positivos en COVID-19 de origen laboral. Así mismo allegara las investigaciones de los accidentes de trabajo en el caso que se presente.	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.
6	Decreto 1072 de 2015 CAPÍTULO 6 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	Informe mensual del ausentismo presentados durante el periodo, firmado por el Representante Legal, y responsable de SST. Casos presuntamente positivos en COVID-19 de origen común. Los demás que se requieran para la atención de la pandemia.	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL				
ITEM		CUMPLIMIENTO	REQUERIMIENTO	FECHA DE ENTREGA

1	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 desinfección, 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.	1. Registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado. 2. Registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo.	En cada facturación
		1. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados para disposición final (según aplique) 2. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique) 3. Certificado de Disposición final de los residuos entregados a gestor autorizado (según aplique) 4. Certificado de Disposición final y/o aprovechamiento de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique) Nota: Se puede dar uno o varios de los numerales mencionados.	De acuerdo al registro de generación y gestión de los residuos peligrosos originados.
2	El Arrendatario deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar o suministrar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional y su modificaciones, respecto a los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo. No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual el arrendatario buscará alternativas con características de biodegradabilidad. El arrendatario realizará coordinación con el supervisor del contrato para incentivar e impulsar, la campaña de vasos MUGS, liderada por el SGA del punto de servicio.	Hojas de seguridad, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad; de cada producto utilizado.	En cada facturación
3	El arrendatario 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	Plan de Capacitación SGA donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a buenas prácticas ambientales, el	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y en cada facturación.

	objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.	cual deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos mínimos (ahorro, uso eficiente de agua y energía, manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), residuos especiales, entre otros) 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones arrendadas.	
		Formato de registro de consumo de agua y energía de las instalaciones arrendadas diligenciado.	En cada facturación.
		Actas de socialización y ejecución en cumplimiento 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 y contenido abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico.	De acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación SGA establecido.
4	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, características de eficiencia energética, bajo consumo de energía o etiqueta energetica. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio. De tenerlas deben demostrar que las dispusieron en algún punto de grandes superficies en un programa posconsumo.	1. Fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes. 2. Copia de la etiqueta de eficiencia energética o	En cada facturación y cada vez que se presente cambio de algún equipo.

	Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución 4 1012 del 18/09/2015 del Ministerio de Minas y Energía, sus modificatorios y complementarios	copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente). Informe con el registro fotográfico de la disposición final en punto postconsumo de baterías que contengan plomo, cadmio o mercurio, en caso de que aplique.	
5	El arrendatario, 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).	1. Registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo. 2. Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU)	En cada facturación.
6	Para el manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, 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. 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. Aplica para las instalaciones que dan en arriendo para funcionamiento de Restaurante. En el caso de las Cafeterías, 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 o buscar un punto postconsumo de la ANDI en el municipio donde se encuentre. (Evidenciado mediante registro fotográfico).	Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado. 1. Manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado 2. Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado 3. Registro fotográfico de entrega del de aceite de cocina o vegetal usado, en "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" o punto posconsumo de la ANDI.	Semestralmente, de acuerdo al residuo generados. 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.
7	**TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y NO CUENTAN CON ÈSTOS ELEMENTOS (CEVPI, CEVAC, CEVOC)** En las instalaciones donde no existen trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante; el Arrendatario debe realizar el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato, teniendo en cuenta las instalaciones existentes y tipos de alimentos preparados y ofertados para el cumplimiento del objeto del contrato; en donde los costos de adquisición, transporte, instalación y demás que se requieran, serán asumidos por el Arrendatario.	Trampa(s) de grasa que se requieran y campana extractora que se requiera y aplique, debidamente instalada y en funcionamiento Esto de evidencia en el lugar de funcionamiento de para Restaurante e informe con registro fotográfico presentado por el	Hasta los 08 días calendario posteriores al reinicio del contrato.

	De esto deberán asesorarse por personal idóneo y calificado, para establecer las características y dimensiones necesarias para la(s) trampas de grasa portátil y campana extractora portátiles a instalar y hacer mantenimiento durante la vigencia del contrato; con el fin prever el manejo adecuado de las grasas generadas por esta actividad y evitar la afectación y alteración a la red sanitaria de cada punto de servicio.	Arrendatario al Supervisor, de las acciones realizadas	
8	**TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.** Se debe garantizar la existencia y funcionamiento de las trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante. De lo cual, en las instalaciones donde éstas no existan, el Arrendatario debe realizar y asumir el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato. La limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras existentes (fijas o portátiles) de propiedad de la DIBIE, así como de las que serán suministradas por el Arrendatario; la asume en logística y costos el arrendatario. Al igual que el manejo de los residuos generados en las mismas. Para establecer la limpieza y desinfección necesaria, se debe tener en cuenta las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas; para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras, debe tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan. Donde el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico; se recomienda que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. **NOTA: según matriz enviada aplica para puntos de servicio CEVAH, CEVEC, CEVAR, CEVTO, CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS.**	1. Procedimientos de limpieza y desinfección de cada trampa de grasas (preventiva -general, correctiva-profunda). 2. Cronograma de limpieza y desinfección, de acuerdo a las características existentes. 3. Formato de registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa (preventiva -general, correctiva-profunda).	En cada facturación
		1. Registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa (preventiva -general, correctiva-profunda). 2. Certificado de limpieza minuciosa (correctivo-profundo) 3. Certificado y/o soporte de disposición final de los residuos retirados de las trampas de grasa.	De acuerdo al cronograma de limpieza establecido.
9	**MANEJO DE RESIDUOS ORGÀNICOS, APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.** Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"; razón por la cual se solicita al Arrendatario el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos. **NOTA: según matriz enviada aplica para puntos de servicio CEVAH, CEVEC, CEVAR, CEVTO, CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS**	Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos orgánicos generados Entrega de residuos orgánicos a la empresa, entidad o fundación que realizará la disposición final (compostaje, lombricultivo, biogás, entre otros), donde el formato de entrega a externos deberá relacionar como mínimo: Nombre, contacto, misionalidad, experiencia en el mercado, descripción del proceso realizado para el aprovechamiento de éstos residuos	En cada facturación.
10	Cumplir con el manejo adecuado y seguro de los residuos generados, al igual que las acciones de limpieza y desinfección necesarias para el ejecución del protocolo de bioseguridad requerido para mitigar y controlar el riesgo de contagio del Coronavirus – COVID – 19; según los lineamientos	Compromiso firmado por el Representante legal.	En el momento del reinicio del contrato
		Informe y registro	Mensualmente,

	establecidos en las Resolución 666 del 24/04/2020 del Ministerio de Salud y Protección Social, o los demás actos administrativos que los modifique, complemente y adicione; los cuales estarán vigentes durante la vigencia del contrato, según las medidas y disposiciones que adopte el Gobierno Nacional para la atención de la emergencia sanitaria en el país.	fotográfico de las acciones realizadas en el lugar de prestación del servicio y en las instalaciones propias, según aplique	durante la ejecución del contrato
		Deberá allegar procedimiento actualizado del manejo de los residuos sólidos biosanitarios (tapabocas, guantes, etc, riesgo biológico a causa del COVID-19) hasta su disposición final con el gestor de aseo Municipal o Distrital de cada jurisdicción, en cada punto de servicio, este documento debe ir firmado por la Profesional ambiental. •Actualizar el cronograma de capacitación para impartir este nuevo protocolo al personal a su cargo. •Actualizar Plan de Manejo y el programa de gestión de residuos, incluyendo el protocolo actualizado para el manejo de los residuos sólidos producto de la prevención a este riesgo biosanitario por COVID-19. NOTA: Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura. • No reutilice el tapabocas. Córtelos en varias partes antes de depositarlos en una bolsa plástica. Desinfecta la bolsa (alcohol) y dispóngalos en la caneca de residuos ordinarios. Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos.	En el momento del reinicio del contrato
11	Decreto 1076 del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Libro 2, parte 2, titulo 6 "Residuos Peligrosos", expedido por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Lineamientos para el manejo del aislamiento en hotel, hostal u hospedaje,	Dentro de la ruta sanitaria se debe diferenciar una línea de recolección y entrega de los residuos biosanitarios (tapabocas, guantes, etc).	Durante toda la ejecución del contrato.

	frente al SARS-19 (COVID-19) a Colombia.	Establecer canecas donde solo se depositen los residuos biosanitarios (tapabocas, guantes, etc.) Según necesidad de cada punto de servicio.	

DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE BPM, SGSST y SGA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Conformado por los soportes resultantes de cada uno de los siguientes ítems.

ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO POR PROGRAMA	FECHA DE ENTREGA
1	Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 **"PLAN DE SANEAMIENTO"** y Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa: 1. Limpieza y desinfección. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento y suministro de agua potable. 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. Resolución 666 de 2020 "Por el cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19". Resolución 749 del 13/05/2020 "Protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas"	Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental). El documento "Plan de Saneamiento" reforzará lo solicitado los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en la prevención del COVID-19, en los procedimientos de: -limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios. -lavado de manos -prácticas higiénicas y medidas de protección (EPP) -Almacenamiento de materias primas e insumos -Manejo de Residuos -Control de Plagas -Transporte, relación con proveedores.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Informe de seguimiento a lo establecido en el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19".	Mensualmente por parte del supervisor del contrato
		Informe de seguimiento en el cumplimiento del Plan de Saneamiento (cuatro programas)	Mensualmente por parte del supervisor del contrato

LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL

EL ARRENDADOR,

Brigadier General **SILVERIO ERNESTO SUÁREZ HERNÁNDEZ**
Director de Bienestar Social Policía Nacional

EL ARRENDATARIO,

OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS
propietario del establecimiento de comercio
Drogueria y Miscelanea Osmar
Cédula de ciudadanía No. 72258388 expedida en Barranquilla

Elaborado por: TAP 30. Semiramis Esther Baraque Agamez – Analista GRUCO
Revisado por: PRD 20. Giovanny Andrés Pérez Romero – Jefe GRUCO
ASD 26. Martha Edilma Perez Chaparro – Jefe ASJUD
CR. Luz Andrea Baquero Cruz – Jefe AREAD
Fecha elaboración: 28/06/2021
"D:\ARCHIVOS AREAD\PN DIBIE CD 040 2021\"