302
f/v

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN – DIBIE Nº. 08-1-191-17 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL Y EL SEÑOR JULIO TORRES VEGA CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL CENTRO VACACIONAL ASTURIAS DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL".

Entre los suscritos, de una parte la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA 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 3256 del 16 de diciembre de 2004 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 propio 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 este 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". ***SEPTIMA. 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. ***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 NACIONA**, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. ***6.*** Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. ***7.*** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **CONTRATISTA** 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. ***8.*** 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. ***9.*** 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. ***10.*** El arrendatario deberá informar al supervisor del contrato el uniforme del personal que labora así como su identificación empresarial. ***11.*** 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. ***12.*** 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. ***13.*** El arrendatario se compromete a **NO** mantener animales dentro del punto de venta. ***14.*** 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. ***15.*** El arrendatario deberá restituir las instalaciones y los equipos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural. ***16.*** El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a

efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, si las ejecutare acrecerán al inmueble sin perjuicio de que el arrendador pueda exigir su retiro. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar al arrendador indemnización. ***17.*** El personal contratado no debe tener antecedentes penales, ni de policía. ***18.*** Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del contratista. ***19.*** El personal que labora en espacios dados en arrendamiento deben ser previamente ilustrado con relación al buen comportamiento y respeto dentro de las instalaciones. ***20.*** En caso de cualquier accidente de mal comportamiento de algún empleado del contratista, deberá ser retirado inmediatamente de las instalaciones, sin perjuicio de las investigaciones penales o administrativas a que haya lugar. ***21.*** El arrendatario no podrá subarrendar parcial ni totalmente el(os) local(es) objeto de presente estudio. ***22.*** El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones por parte del ARRENDATARIO dará derecho al ARRENDADOR a terminar el contrato, a exigir la restitución inmediata del inmueble, sin necesidad de desahucio ni requerimiento alguno, y a cobrar los perjuicios causados por el incumplimiento. ***23.*** Las demás obligaciones del **CONTRATISTA** contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. ***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 del arrendatario en desarrollo del objeto del presente contrato. ***DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL***: ***1.*** Poner a disposición del **CONTRATISTA** 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 **CONTRATISTA**, 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**.** ***7.*** El supervisor del contrato realizará visita técnica al centro de producción cuando éste no se encuentre dentro de las instalaciones del Centro Religioso, 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 **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. ***9.*** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las

obligaciones contractuales. ***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. ***DECIMA 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 **SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL CENTRO VACACIONAL ASTURIAS DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA 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 tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la 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**, uno cualquiera de 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 SEPTIMA. 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 POLICIA 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 a la Ley 1474 Artículo 86 de 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 POLICIA NACIONAL** 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. 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. ***DECIMA 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 SEPTIMA. 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. ***TRIGESIMA. 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, 14 SEP 2017

LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL

EL ARRENDADOR

Coronel **YACKELINE NAVARRO ORDOÑEZ**
Directora de Bienestar Social Policía Nacional (e)

EL ARRENDATARIO

JULIO TORRES VEGA
C. C. No. 91.272.604 expedida en Bucaramanga

Elaborado por: TAP 30. Semiramis Baraque Agamez - GRUCO
Revisado por: PRD 20. Giovanny Andrés Pérez Romero – JEFE GRUCO (e)
Aprobado por: ASD26 Martha Edilma Pérez Chaparro - ASJUD
Fecha elaboración: 11.09.2017
Ubicación: "D:\ARCHIVOS ARAFI\ARRIENDOS INSTALACIONES PONAL"

ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No. 08-1-191-17**
ARRENDADOR	DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel YACKELINE NAVARRO ORDOÑEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	52.016.711 de Bogotá
CARGO	Directora de Bienestar Social Policía Nacional (e)
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Orden Administrativa de Personal No. 1-165 del 5 de septiembre de 2017
ARRENDATARIO	**NOMBRE:** JULIO TORRES VEGA **CÉDULA DE CIUDADANÍA No.** 91.272.604 expedida en Bucaramanga **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bucaramanga **DIRECCIÓN:** Carrera 11 # 35 – 52 piso 2º **TELEFONO:** 6346808 – 317 427 9579 **E-MAIL:** juliotorresvega1@hotmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA – PN DIBIE CD 096 2017.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el administrador del centro vacacional de Asturias de la Dirección de Bienestar Social 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. 3256 del 16 de Diciembre de 2004 y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 12 de julio 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.

<table>
<tr><td></td><td>Así mismo, debe anexar los documentos soportes 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).</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO</td><td>El objeto del presente contrato es: "ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DEL CENTRO VACACIONAL ASTURIAS DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL".</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA TERCERA.- VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO</td><td>CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: UN MILLÓN CIENTO OCHO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS CON TREINTA Y SIETE CENTAVOS ($ 1.108.466,37), INCLUYENDO IVA DEL 19% Y SERVICIOS PÙBLICOS (ENERGÍA Y AGUA):

<table><tr><td>AVALUO</td><td>$722.240,65</td></tr><tr><td>IVA 19%</td><td>$137.225,72</td></tr><tr><td>SERVICIOS PÙBLICOS</td><td>$ 249.000,00</td></tr><tr><td>CANON MENSUAL</td><td>$1.108.466,37</td></tr></table>
NOTAS:
Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que los pagos de los servicios sean acordes a la factura o medición de dichos instrumentos.

El valor del canon de arrendamiento será el mismo para temporada alta y baja, el servicio de gas licuado será provisto por el arrendatario, mediante la adquisición del cilindro recargado.</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 (5) primeros días de cada mes, y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de perfeccionamiento y aprobación de la garantía única y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y arrendatario, en la cuenta de ahorros No. 20083245-9 del Banco de Occidente a nombre de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL y el código es 7L10000111.

El valor a cancelar incluye el canon de arrendamiento, IVA del 19% y servicios públicos (energía y agua)

En caso del NO PAGO de arriendo dentro de los primeros (5) primeros días de cada mes, el arrendatario se obliga a pagar a favor del arrendador el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así:</td></tr>
</table>

	Del día 6 al 10, un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento. Del día 11 al 25, un valor adicional del cinco (5%) del canon de arrendamiento. El arrendatario se obliga a hacer llegar copia de la consignación al **SUPERVISOR DEL CONTRATO.**
CLAUSULA QUINTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de septiembre del año 2018, iniciará una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento del contrato y aprobación de la garantía única y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.
CLAUSULA SEPTIMA.- LUGAR DE EJECUCIÓN	El espacio que se requiere dar en arrendamiento está ubicado en el Centro Vacacional Asturias de la Dirección de Bienestar Social Policía Nacional, ubicado en el kilómetro 3 - anillo vial, Vereda Rio Frio, finca Carabineros en el Municipio de Floridablanca.
CLAUSULA VIGESIMA- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL

EL ARRENDADOR

Coronel **YACKELINE NAVARRO ORDOÑEZ**
Directora de Bienestar Social Policía Nacional (e)

EL ARRENDATARIO

JULIO TORRES VEGA
C. C. No. 91.272.604 expedida en Bucaramanga

Elaborado por: TAP 30. Semiramis Baraque Agamez - GRUCO
Revisado por: PRD 20. Giovanny Andrés Pérez Romero – JEFE GRUCO (e)
Aprobado por: ASD26 Martha Edilma Pérez Chapatro - ASJUD
Fecha elaboración: 11.09.2017
Ubicación: "D:\ARCHIVOS ARAFI\ARRIENDOS INSTALACIONES PONAL"

ANEXO 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

CONDICIONES TÉCNICAS
Con el ánimo de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los oferentes y contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos, el contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.
PERSONAL MANIPULADOR
El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.
El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.
El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): **Estado de salud:** 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. 2. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 3. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. 5. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y este funcionario será reemplazado inmediatamente.

El **CONTRATISTA** deberá allegar la relación del personal manipulador para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).

Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.

El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: **educación y capacitación**.

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:

Presentar plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios

que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.

Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Personal requerido para la prestación del servicio en temporada alta:

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD
Un cocinero con experiencia en preparación y alistamiento de alimentos. (Experiencia certificada y demostrada en servicio de alimentación mínima de un año)	1
Auxiliar de cocina, con experiencia en preparación y alistamiento de alimentos. (Experiencia certificada y demostrada en servicio de alimentación escolar mínima de un año)	1
Meseros para el área del Restaurante, con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene. (Anexar Certificación). Mínimo las unidades referenciadas.	1
Aseador con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares, para los dos puntos de servicio	1
Administrador (a) Auxiliar de servicios de bar con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene.	1

NOTA: Para las temporadas bajas, la cantidad de personal deberá ser coordinado con el administrador de acuerdo a la ocupación del Centro Vacacional; garantizando siempre la prestación del servicio.

Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.

El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la **Materias Primas e insumos.**

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frio, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.

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.

Los enlatados deberán 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 las situaciones antes mencionadas estos productos deberán ser rechazados.

Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.

Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de los productos con las siguientes muestras:

- Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA)
- Productos pre cocidos congelados
- Agua para consumo humano (Análisis microbiológico)

Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.

Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.

Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.

Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

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).

Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

El transporte de alimentos deberá 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.

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.

EMPAQUES

Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre **Envases y embalajes**

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.
3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.
EQUIPOS Y UTENSILIOS
Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II. Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, 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.
PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS
Se deberá 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. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.
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. Deberán 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.
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. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.
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.
El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solos calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70 ° C.
El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado 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.
Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.
Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.
Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.
Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes. Apoyado con el Ingeniero de alimentos y/o la (el) Nutricionista.

SANEAMIENTO
Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el **Plan de Saneamiento.** El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación 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 el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer 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. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.
Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.
El proceso de desinfección 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.
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.
Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.
Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.
Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.
Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.
DESECHOS SÓLIDOS
Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.
Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.
El 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 deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
CONTROL DE PLAGAS
Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
La actividad de la fumigación será de manera bimestral con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada.

Los químicos usados deberán 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. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del centro vacacional. La realización de la fumigación debe realizarse observando la ocupación, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.
Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.
No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.
Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.
PRODUCTOS ALIMENTICIOS
El Contratista 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, también deben influir el gramaje y presentación de los productos.
Sostenimiento de precios La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.
Aprobación de productos a ofrecer La aprobación de productos a ofrecer debe ser determinada por el contratista y el supervisor del contrato.
El contratista debe presentar mensualmente un menú a ofrecer, cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.
El contratista debe cumplir con las especificaciones de productos 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 manejo de alimentos.
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD AMBIENTAL
El Oferente y Futuro Contratista, deberá presentar para el inicio de ejecución del contrato, el plan de saneamiento a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, manipulación y comercialización de alimentos. El plan de saneamiento, deberá contener los programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Así como los registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato. De esto deberá presentar, mensualmente al supervisor del contrato los formatos de registro y seguimiento de los programas referenciados anteriormente.
El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a 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 los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en cada una de las instalaciones a arrendar, objeto del contrato, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados

• Establecer la ruta interna y frecuencia de recolección para las instalaciones a arrendar; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final de los residuos generados. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del Centro Vacacional, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones a arrendar.
El Oferente y Futuro Contratista se compromete a dar cumplimiento a 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", en su 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 el cumplimiento de este artículo, así el Contratista deberá realizar la disposición adecuada y conforme a la norma de los residuos de alimentos. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.
En el caso de generación de residuos peligrosos, por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar, en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en éstas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad; deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 al TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en 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 lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga
El Oferente y Futuro Contratista cumplirá con las notas 4, 5 y 6 (compras verdes) de la Resolución No. 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional "en cuanto adquisición de elementos de aseo y cafetería, en especial vasos y detergentes - desengrasantes que tengan características biodegradables. Para lo cual, propenderá a usar productos para la desinfección y limpieza de las instalaciones a arrendar, que sean biodegradables; así como para los elementos para el consumo y suministro para los alimentos que apliquen. De esto entregará al supervisor del contrato, mensualmente las hojas y fichas de seguridad de los productos de limpieza, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.
El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar y sensibilizar al personal a su cargo, entregando los respectivos soportes al supervisor del contrato, con relación a las siguientes temáticas: • Manejo de sustancias químicas. • Manejo de residuos. • Buenas prácticas ambientales.
El Oferente y Futuro Contratista, se compromete a tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos químicos y de aseo que utilice, para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible donde se encuentren almacenados dichos productos. Así como entregar certificados y/o documentos que soporten capacitación del personal en el manejo de dichas hojas de seguridad. Así como 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.

Para la preparación de los alimentos, en cumplimiento del objeto del contrato dentro de las instalaciones a arrendar; el Oferente y futuro contratista, deberá proporcionar las unidades de pretratamiento (Trampas de grasa) necesarias, que garanticen el manejo adecuado de las grasas generadas por esta actividad y se evite la afectación y alteración a la red sanitaria del Centro Vacacional. Para esto 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:

Diseño

- 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 la 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.

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
La limpieza las trampas de grasa y la campana extractora, así como el manejo de los residuos generados en las mismas; será asumida por el Oferente y Futuro Contratista, donde se compromete, a realizar y presentar al supervisor del contrato con el acta de inicio, un cronograma para la limpieza de las trampas de grasas y campana extractora deberá entregar los respectivos certificados de limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa y mantenimiento integral cada 90 días de las trampas de grasas.
El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que el personal que realice el mantenimiento y limpieza de la campana extractora, tengan todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.
El Oferente y Futuro Contratista, deberá 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, de los residuos de las trampas de grasa y residuos de la campana extractora, residuos de aceites vegetales usados o residuos que contengan sustancias químicas. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no alterar los procesos en la unidad de saneamiento básico existente.
El Contratista deberá garantizar el manejo adecuado de los aceites vegetales usados que se generen dentro de las instalaciones arrendadas, producto de las actividades realizadas en el cumplimiento del objeto del contrato; respecto a su generación, almacenamiento temporal, recolección, tratamiento o aprovechamiento adecuado. Así como se compromete a dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. Para lo cual, mensualmente informara al supervisor del contrato, la gestión realizada y entregará los respectivos certificados de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento, emitidos por los gestores autorizados para el manejo de aceite vegetal usado.
El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)
El contratista 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, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.
El contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, y autoridades ambientales y sanitarias al centro vacacional. Para ello el supervisor del contrato notificará previamente al contratista de las fechas estipuladas para auditorias.
El futuro tenedor de espacio que tiene personal contratado, sin importar la modalidad de contrato, deberá garantizar el pago oportuno de la Seguridad Social de sus trabajadores para lo que debe presentar al administrador del Punto de Servicio de manera mensual la planilla que consta el pago.
El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a dar cumplimiento a lo solicitado por parte de la Policía Nacional en lo relacionado en Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo que deberá cumplir con lo solicitado en la lista de verificación de los tenedores de espacio de la Policía Nacional.

El futuro tenedor de espacio al momento de suscripción del acta de inicio deberá entregar al supervisor del contrato la carpeta de la realización de los exámenes ocupacionales de los trabajadores que van a estar en el punto de servicio realizando su labor.
El futuro tenedor de espacio deberá al momento de suscripción del acta de inicio deberá entregar al supervisor del contrato, presentar la conformación de las brigadas de emergencia para el espacio contratado, al igual que el plan de emergencias.
El futuro tenedor de espacio deberá comprometerse a entregar el carnet de identificación a sus trabajadores donde estén los teléfonos de emergencia y el tipo de sangre del funcionario la EPS y ARL a la que pertenece.
El Contratista deberá garantizar que el personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.

ATENCIÓN Y SERVICIO

HORARIO DE ATENCIÓN: El servicio se deberá prestar así:

Restaurante: El servicio de restaurante se deberá prestar de lunes a domingo incluidos los días festivos según los siguientes horarios

TEMPORADA BAJA: lunes a jueves:

Horario de 07:00 horas a las 16:00 horas

SERVICIO	HORARIO
DESAYUNO	07: 00 A 10: 30
ALMUERZO	12:00 A 16:00

TEMPORADA ALTA: viernes, sábados, domingos, lunes festivos
Horario de 07:00 horas a 21:00 horas.

SERVICIO	HORARIO
DESAYUNO	07: 00 A 10: 30
ALMUERZO	12:00 A 16:00

Cafetería:

TEMPORADA BAJA: lunes a jueves:
Horario de 08:00 horas a las 19:00 horas

NOTA: El aseo de este sector se debe realizar todos los días de 07:00 a 08:00 de la mañana, y el servicio se prestará a las 09:00 horas

TEMPORADA ALTA: viernes, sábados, domingos, lunes festivos.
Horario de 09:00 horas a 20:00 horas.

El aseo de este sector se debe realizar todos los días de 07:00 a 08:00 de la mañana, y el servicio se prestará a partir de las 09:00 horas

Los horarios podrán ser modificados de acuerdo con las necesidades del servicio y previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista.

El contratista y/o administrador deberá permanecer en los puntos de servicios mientras se encuentren en funcionamiento, para que en caso de algún imprevisto pueda solucionarse sin consecuencias mayores.

OPORTUNIDAD EN EL SERVICIO

El personal debe:

a) Darle la bienvenida al cliente en una forma oportuna.
b) Tras un tiempo no superior a dos minutos, atender al cliente.
c) Estar pendiente de las reacciones y solicitudes de los clientes; se deben atender sus peticiones de inmediato.
d) Durante el servicio, no correr o hacer ostentación de apresuramiento. Su trabajo debe ser constante, regular y continuo.
e) Estar atento a las necesidades del cliente en cuanto a: servilletas, cubiertos, salsas, complementos, entre otros; sin interferir en las conversaciones de los clientes.
f) Reponer las servilletas o elementos de servicio que caigan al suelo.

SERVICIO EN LA MESA

Se debe garantizar el adecuado proceso del servicio de manera precisa.

a) Se debe recibir, acompañar y facilitar la acomodación del cliente en la mesa.

b) Se debe retirar aquellos elementos que no se vayan a utilizar.

c) Entregar al cliente la información de los productos y bebidas disponibles.

d) Recoger la mesa:

   a. Se deben retirar constantemente los elementos y vasos que den mala presentación.
   b. Las mesas deben recogerse, limpiarse rápidamente después de un servicio. Deben estar limpias mientras el establecimiento éste en servicio y al momento del cierre.

e) El establecimiento debe informar oportunamente al cliente las facilidades y restricciones de pagos (tarjetas débito, crédito, cheque, efectivo, entre otros).

f) Al momento de la retirada del cliente se debe despedir con la misma atención que se recibió.

g) Verificar que no haya olvidado ninguna pertenencia en la mesa.

El contratista deberá tener dentro de su oferta la variedad de menús balanceados, incluyendo desayunos, almuerzos, cenas, platos a la carta y platos especiales.

OPCIONES DE MENÚS

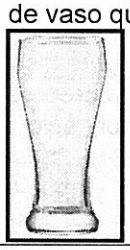
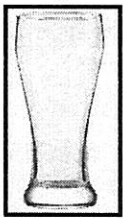
DESAYUNOS	
ITEM	DESCRIPCION
1	**OPCIÓN NRO UNO** HUEVOS AL GUSTO Chocolate 7 onzas (1) pan 100 gramos, 1 rebanada de queso 40 gramos
2	**OPCIÓN NRO DOS** DESAYUNO CON HUEVOS Huevos revueltos con jamón, arepa, con chocolate ò café con leche onzas 7, Bebida fría jugo o porción de fruta y pan 100 gramos.
3	**OPCIÓN NRO TRES** CALDO DE COSTILLA

	Arepa, chocolate ò café con leche 7 onzas, Bebida fría jugo o porción de fruta y pan 100 gramos.
4	**OPCIÓN NRO CUATRO** TAMAL - 350 GRS. Pocillo de chocolate 7 onzas, con pan de 100 gramos, 1 rebanada de queso 40 gramos, porción de fruta o jugo natural.

ALMUERZO	
ITEM	DESCRIPCION
1	**ALMUERZO ESPECIAL**. Contiene porción de papa de 125 gramos, porción de arroz blanco 125 gramos, ensalada de verduras de 80 gramos, porción de pollo, pescado o carne en diferentes presentaciones de 150 gramos y porción de sopa en taza diferentes sabores de 60 gramos Bebida opcional vaso de gaseosa o jugo natural o limonada de 12 onzas, servido en vaso de vidrio en buen estado de conservación higiene y aseo. De acuerdo a disponibilidad, horario del restaurante.
PLATOS A LA CARTA	
2	**OPCION No 1** Mute, porción de arroz 150 gramos, porción de yuca y ají. Bebida opcional: vaso de gaseosa o jugo natural o limonada de 12 onzas, servido en vaso de vidrio en buen estado de conservación higiene y aseo.
3	**OPCIÓN NRO DOS** **MOJARRA FRITA 500 GRAMOS**. Acompañada de porción de arroz 125 gramos y papa a la francesa porción de 120 gramos, ensalada de verduras de 80 gramos. Bebida opcional: vaso de gaseosa o jugo natural o limonada de 12 onzas, servido en vaso de vidrio en buen estado de conservación higiene y aseo.
4	**OPCIÓN NRO TRES**. **PECHUGA A LA PLANCHA 400 GRAMOS.** Acompañada de porción de arroz 125 gramos y papa a la francesa porción de 120 gramos, ensalada de verduras de 80 gramos. Bebida opcional: vaso de gaseosa, jugo natural o limonada de 12 onzas, servido en vaso de vidrio en buen estado de conservación higiene y aseo
5	**OPCIÓN NRO CUATRO.** **SANCOCHO CON POLLO** (pierna pernil de 250 gramos). Acompañado de arroz porción de 100 gramos, papa de 100 gramos, yuca 100 gramos, plátano, ají casero y consomé tasa de 400 gramos. Bebida opcional: vaso de gaseosa, jugo natural o limonada de 12 onzas, servido en vaso de vidrio en buen estado de conservación higiene y aseo.

6	**OPCION No CINCO**. BANDEJA PAISA: PORCION DE FRIJOL, arroz 150 gramos, cerdo, carne molida, huevo frito, aguacate, plátano.

OTRAS VARIEDADES

ITEM.	DESCRIPCION
1	**PICADA MIXTA:** Carne de res, carne de pollo, costilla de cerdo, salchicha, papa a la francesa, papa criolla, cascabeles de plátano, ají casero y salsas.
2	**COMBO PERRO CALIENTE**: Pan bimbo, salchicha, queso, papa cabello de ángel y salsas, papa a la francesa. Bebida opcional vaso de gaseosa o jugo natural o limonada de 9 onzas, servido en vaso de vidrio en buen estado de conservación higiene y aseo.
3	Sándwich con tajada de jamón de 21.4 gramos cada una, queso 20 gramos, gaseosa 400 ml.
4	Porción de lasaña de 450 gramos, contiene carne molida pasta, queso, salsa bechamel y aderezos.
5	**SALCHIPAPA**: Papa la francesa, salchicha frita y salsa de tomate.
6	**JUGOS NATURALES EN AGUA 12 onzas/ 350 mml** Jugo de licuado de diferentes frutas, azúcar, hielo y agua. Se debe servir en el siguiente tipo de vaso que se relaciona en la imagen. 
7	**JUGOS NATURALES EN LECHE 12 onzas/ 350 mml** Jugo de licuado de diferentes frutas, leche, entera, azúcar, hielo y agua, Se debe servir en el siguiente tipo de vaso que se relaciona en la imagen. 

PRODUCTOS CAFETERIA

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION O VOLUMEN
1	CHOCORRAMOS	Unidad x 70 gr
2	GALAS	Unidad x 63 gr
3	GASEOSA P 600	UNIDAD 600 ml
4	JUGO HIT PEQUEÑO	UNIDAD 200 ml
5	AGUA BOTELLA	UNIDAD 600 ml
6	CERVEZA PILSEN LATA	UNIDAD
7	CERVEZA ÁGUILA LATA	UNIDAD
8	CERVEZA CLUB COLOMBIA LATA	UNIDAD
9	EMPANADA DE POLLO	Unidad
10	MARGARITA POLLO	Paquete x 32 gr

Nota: El contratista deberá presentar los menús y platos a la carta a la administración en donde incluya, precios, gramajes, con su respectiva receta estándar.

LOGÍSTICA

El contratista deberá suministrar la logística suficiente para garantizar la prestación del servicio, para lo cual debe cumplir con los parámetros establecidos por el supervisor del contrato.

a) Contar con utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y lencería acordes con las características propias del restaurante y en perfecto estado de conservación (sin torceduras, rayones, manchas de grasa o cualquier otro aspecto que indique desaseo o falta de cuidado).
b) Contar con equipo frio para almacenamiento de alimentos, mesón en acero, organizador de alimentos, fruta y verdura.
c) Calentador, greca, electrodomésticos necesarios para el uso de restaurante.
d) Reproductor de audio, tv.
e) Propender por una ambientación acogedora, integradora; brindando tranquilidad al cliente.

Dicha dotación, deberá ser aprobada por el supervisor del contrato.

c) El contratista deberá surtir las neveras de las unidades habitacionales (cabañas) con un stock de seis (06) productos entre bebidas y comestibles, siempre y cuando el usuario requiera este servicio.

Así mismo deberá suministrar de manera permanente los productos cada vez que sean consumidos.

El contratista deberá dotar el local con sus propias neveras o botelleros para la refrigeración y conservación de los productos que lo requieran. La institución sólo entregará el bien inmueble con dos lavaplatos instalados, tomas de corrientes, campana extractora, línea de autoservicio.

El contratista 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, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión

SISTEMA DE GESTION INTEGRAL:

Aplicar los controles protocolos establecidos y actividades del servicio de alimentos para centros vacacionales del Sistema de Gestión Integral de la Policía Nacional, cumpliendo con los requisitos y características del producto, certificado ICONTEC ISO 9001:2008.

a) Se aplicará de forma diaria las listas de chequeo del área de alimentos y bebidas en formato 3CV-FR-0007 LISTA DE CHEQUEO ZONA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

b) El supervisor del contrato podrá aplicar las listas de chequeo sin necesidad que se encuentre el contratista las novedades se notificaran al funcionario que se encuentre en in situ.

c) Las listas de chequeo se podrán pasar sin necesidad de notificar al contratista con el fin de verificar la inocuidad de los productos y cumplimiento a la normativa que aplique para el área de alimentos y bebidas.

d) Los incumplimientos frente a las listas de chequeo, auditorias y/o supervisiones serán registrados en los formatos de supervisión.

e) El oferente deberá dar cumplimiento al procedimiento 3CV-PR-0001 OFRECER SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTRO VACACIONALES y así mismo dar cumplimiento a los respectivos formatos.

f) El contratista dará cumplimiento a lo requerido por los diferentes organismos de control tanto internos como externos que apliquen.

g) El contratista podrá llevar la factura con su propia razón social sin utilizar el nombre de la institución educativa ni el de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional.

h) El contratista deberá llevar los registros como lo establece el proceso de gestión documental del centro vacacional y el Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional, para ser presentado en las auditorías internas y externas.

i) El responsable de Planeación con el responsable del Grupo Recreo deportivo y Social, responsable del Sistema de Gestión Ambiental, responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro Vacacional Melgar deberán realizar la respectiva inducción de los procesos donde se da a conocer el sistema de calidad, el sistema de gestión ambiental, el sistema de seguridad y salud en el trabajo y los demás sistemas implementados para la mejora continua; con el fin sean apropiados por el contratista y el personal que labora en el área de alimentos y bebidas.

j) El contratista con el personal de alimentos y bebidas deberán asistir a las diferentes actividades del Sistema de Calidad, los cuales serán convocados previa notificación.

k) El contratista deberá realizar las acciones correctivas, preventivas y de mejora, con el fin de mejorar la prestación el servicio y evitar su materialización en posibles Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias. Reportando a la administración de lo actuado.

l) En caso de que el supervisor no cuente con la idoneidad en el área de alimentos y bebidas podrá delegar un funcionario en conocimientos de las buenas prácticas de manufactura.

m) El contratista deberá solicitar de forma semestral, los servicios de una ingeniera de alimentos quien en compañía del jefe del grupo recreo deportivo y social del centro vacacional pasaran la verificación de las listas de chequeo conforme a la normatividad vigente.

El arrendatario deberá determinar medidas de seguridad a ofrecer (extintores botiquines entre otros); en cumplimiento a la normatividad de seguridad vigente.

El contratista se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, Resolución 0719 de 2015 clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los diez (10) días siguientes calendario al inicio del contrato el plan de manejo de residuos, alimentos, fumigación y aseo; en concordancia con la normatividad vigente.

MÍNIMO de un (1) año; mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas en los últimos tres (3) años (2014 y/o 2015 y/o 2016).

El contratista suministrará al supervisor del contrato las fichas técnicas de los productos que se desean ofrecer los cuales contienen los registros o permisos sanitarios según corresponda; al momento de firmar el acta de inicio del contrato y entrega del local.

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

El oferente **deberá anexar** una vez sea notificado de la aceptación de la oferta un oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección, teléfono, cámara de comercio y RUT.

Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos.
Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

El contratista deberá instalar avisos en sitios visibles donde se identifiquen las rutas de evacuación y emergencia dentro de las áreas.
El arrendatario deberá realizar trimestralmente las pruebas de muestreo en los puestos de trabajo, así: frotis de mano, una superficie, alimento crudo, alimento procesado (cocido) y uno de ambiente; dichas copias deben ser entregadas al supervisor del contrato cada trimestre.
El arrendatario deberá discriminar el IVA en las facturas que expida a cada uno de los usuarios, con apego a las normas vigentes en materia tributaria.
CALIBRACIÓN DE EQUIPOS: el arrendatario dentro de la ejecución de la contratación, realizará la calibración de los equipos propios como son: Termómetros, balanza digital y del medidor de cloro para el área de alimentos y bebidas. Se efectuará un mes antes de cumplirse el año de la última calibración. La calibración será a costo del arrendatario y deberá ser realizada por un laboratorio acreditado ante la ONAC., el informe será entregado al supervisor del contrato.
El ARRENDATARIO asume el valor del gas propano y la logística necesaria para el óptimo servicio del Restaurante y Cafetería del Centro Vacacional Asturias.
El ARRENDATARIO ni sus empleados podrán hacer proselitismo ni publicidad política en las instalaciones del Centro Vacacional Asturias.
El ARRENDATARIO no podrá subarrendar parcial ni totalmente los locales objeto del presente estudio.
En caso de presentarse un mal comportamiento por parte de algún empleado del ARRENDATARIO, deberá ser retirado inmediatamente de las instalaciones, sin perjuicio de las investigaciones penales o administrativas a que haya lugar.
El contratista 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, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL

EL ARRENDADOR

Coronel **YACKELINE NAVARRO ORDOÑEZ**
Directora de Bienestar Social Policía Nacional (e)

EL ARRENDATARIO

JULIO TORRES VEGA
C. C. No. 91.272.604 expedida en Bucaramanga

Elaborado por: TAP 30. Semiramis Baraque Agamez - GRUCO
Revisado por: PRD 20. Giovanny Andrés Pérez Romero – JEFE GRUCO (e)
Aprobado por: ASD26 Martha Edilma Pérez Chaparro - ASJUD
Fecha elaboración: 11.09.2017
Ubicación: "D:\ARCHIVOS ARAFI\ARRIENDOS INSTALACIONES PONAL"