DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

No. _____ GRUED - DIBIE 310219

Bogotá D.C. 14 ENE 2019

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL, así:

LOTE	CIUDAD	SERVICIO	COLEGIO
1	Bogotá D.C.	Cafetería	San Luis
2	Bogotá D.C.	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
3	Bogotá D.C.	Cafetería y Restaurante	Elisa Borrero de Pastrana
4	Villavicencio	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
5	Tunja	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
6	Bucaramanga	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
7	San José de Cúcuta	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
8	Valledupar	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
9	Soledad	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
10	Cartagena de Indias	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
11	Montería	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
12	Neiva	Cafetería	San Miguel Arcángel
13	Ibagué	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
14	Manizales	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
15	Pereira	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
16	Santiago de Cali	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
17	Popayán	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
18	San Juan de Pasto	Cafetería	Nuestra Señora de las Lajas
19	Armenia	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
20	Sincelejo	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
21	Santa Marta	Cafetería	Nuestra Señora de Fátima
22	Bello - Antioquia	Cafetería	Santo Domingo de Guzmán

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos.	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones.	

1.1 VALOR ESTIMADO	Canon de arrendamiento mensual incluye IVA del 19% y servicios públicos (energía, agua y gas natural), en los colegios donde se encuentran instalados los medidores o contadores el canon de arrendamiento solo incluye IVA del 19% y se hacen las observaciones en la forma de pago a la cuenta de la Dirección de Bienestar Social.
1.2 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	NO APLICA
1.3 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento (Ley 80 de 1993 artículo 32; Ley 1150 de 2007 artículo 2 numeral 4 literal I, en concordancia al Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.4.11, y Código Civil y de Comercio).
1.4 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Personas naturales y jurídicas que en su actividad económica tenga el objeto del presente proceso.

1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional en cumplimiento a lo establecido en el artículo de la ley 532 de 1997 " por la cual se crea la Dirección de Bienestar Social", encargada de desarrollar los programas de educación, recreación, deporte y cultura para el personal de la Policía Nacional y sus beneficiarios, y de acuerdo al plan estratégico institucional 2015 - 2018, DHI5 – Optimizar los servicios de salud y bienestar que permitan satisfacer las necesidades del policía y su familia; se tiene la necesidad de dar en ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL; con el objeto de prestar un servicio con calidad a los usuarios internos y externos que hacen uso de los servicios de cada punto de servicio, con el fin de ofrecer a nuestros usuarios y sus familias, alimentos y bebidas variados cumpliendo los requisitos y normas ambientales, Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, administrativas, alimentarias y nutricionales requeridas, teniendo en cuenta que estas unidades no cuenta con los recursos logísticos suficientes para satisfacer las necesidades del servicio, por lo que el oferente deberá suministrar el personal e implementar la logística necesaria para prestar un excelente servicio a la comunidad policial y sus familias.

Para el presente estudio, los rectores a nivel nacional se reunieron con los integrantes del consejo directivo de cada colegio, con el fin de realizar el análisis de los portafolios de servicios recibidos, según las pautas dadas por ésta Dirección, y escoger el futuro contratista que cumple con los requisitos requeridos y garantizar la satisfacción de la comunidad educativa que hace uso del servicio. La selección del futuro contratista se adelantó debidamente justificado y sustentado por los documentos adjuntos al presente estudio previo y en cumplimiento a lo estipulado en la normatividad vigente, así como en el instructivo 003 del 18 de mayo de 2018.

La Policía Nacional – Dirección de Bienestar Social en su planta de personal no cuenta con el recurso humano, ni posee los medios logísticos suficientes para satisfacer esta necesidad en los diferentes colegios a nivel nacional; por lo cual se gestiona la contratación de un tercero para la prestación del servicio.

En el presente proceso, se indica que esta contratación **NO está cobijada** por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigentes para el Estado Colombiano en los términos del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en

Procesos de Contratación Emitido por la entidad COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, en su literal D: Todos los contratos realizados mediante la modalidad de contratación directa y de mínima cuantía estipuladas en la Ley 1150 de 2007 no les aplican las obligaciones de los acuerdos internacionales, y por lo tanto no se requiere establecer si están o no cobijados por dichos acuerdos.

El plazo de ejecución del contrato es hasta el 30 de noviembre del 2019, iniciará una vez cumplidos los requisitos de: perfeccionamiento del contrato, aprobación de la garantía única, cumplimiento por parte del contratista de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato para su inicio y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DIBIE PONAL	82-1-10002-15	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA PEREIRA.	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE PONAL	08-1-00166-2015	ARRENDAMIENTO DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LOS COLEGIOS ELISA BORRERO DE PASTRANA, NUESTRA SEÑORA DE FATIMA Y SAN LUIS DE BOGOTA.	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE PONAL	82-1-10004-16	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA PEREIRA.	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE PONAL	08- 1-002-2016	ARRENDAMIENTO DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LOS COLEGIOS ELISA BORRERO DE PASTRANA, NUESTRA SEÑORA DE FATIMA Y SAN LUIS DE BOGOTA.	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE PONAL	08-1-129-17	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE BELLO.	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE PONAL	08-1-130-17	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE ARMENIA.	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE PONAL	08-1-131-17	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE SINCELEJO.	Cumplimiento del contrato	Ninguno

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

CONTRATACIÓN DIRECTA, Capitulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11., Del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles-** La Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

4.2. CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES

Los factores técnicos están descritos en el Anexo No. 2, los cuales se verificarán como cumple o no cumple.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los espacios que se requieren dar en arrendamiento dentro de la ejecución del objeto del presente estudio previo están ubicados en los colegios de la Dirección de Bienestar Social Policía Nacional, así:

LOTE	CIUDAD	COLEGIO	DIRECCIÓN
1	Bogotá D.C.	San Luis	Avenida Boyacá N°142 A - 55 Barrio la Colina
2	Bogotá D.C.	Nuestra Señora de Fátima	Diagonal 49 N° 48 - 71 sur Barrio Fátima
3	Bogotá D.C.	Elisa Borrero de Pastrana	Calle 72 A N° 94 A - 50 Barrio Santa Rosita
4	Villavicencio	Nuestra Señora de Fátima	Calle 44 N° 35 C - 02 Barrio El Triunfo
5	Tunja	Nuestra Señora de Fátima	Carrera 15 N° 16 - 01 Barrio Ricaurte
6	Bucaramanga	Nuestra Señora de Fátima	Carrera 12 N° 41 - 69 Barrio García Rovira
7	San José de Cúcuta	Nuestra Señora de Fátima	Calle 7 A N° 6 E - 22 Barrio Quinta Oriental
8	Valledupar	Nuestra Señora de Fátima	Calle 28 N° 5 - 51 Barrio Santa Rosa
9	Soledad	Nuestra Señora de Fátima	Calle 30 No. 30 - 152 Barrio El Tucán
10	Cartagena de Indias	Nuestra Señora de Fátima	Diagonal 31 No. 85 - 158 Barrio Ternera
11	Montería	Nuestra Señora de Fátima	Kilómetro 5 vía Montería - Cereté Barrio Mocarí
12	Neiva	San Miguel Arcángel	Carrera 1 A N° 39 - 23 Barrio Cándido Leguizamón
13	Ibagué	Nuestra Señora de Fátima	Carrera 48 sur N° 157 – 199 Picaleña - Ibagué
14	Manizales	Nuestra Señora de Fátima	Calle 63 N° 13 - 23 Barrio Viveros
15	Pereira	Nuestra Señora de Fátima	Carrera 8 N° 40 - 65
16	Santiago de Cali	Nuestra Señora de Fátima	Calle 62 N° 6 N - 31 Barrio Calima
17	Popayán	Nuestra Señora de Fátima	Calle 8 N° 18 - 78 Barrio la Esmeralda
18	San Juan de Pasto	Nuestra Señora de las lajas	Calle 2 SUR No. 33 - 19 avenida panamericana.
19	Armenia	Nuestra Señora de Fátima	Corregimiento del Caimo Kilometro 1.5 Vía Al Edén
20	Sincelejo	Nuestra Señora de Fátima	Carrera 26 N° 12 - 27 Barrio La Palma
21	Santa Marta	Nuestra Señora de Fátima	Carrera 16C N° 9A-91 Barrio Los Almendros
22	Bello - Antioquia	Santo Domingo de Guzmán	Carrera 45 N° 22 D - 184 Barrio Machado (Bello)

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución de los contratos objeto del presente estudio previo, se realizará en coordinación con el supervisor de cada punto de servicio, teniendo presente las condiciones técnicas establecidas en el anexo No. 2.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato surgido del presente estudio previo, es hasta el 30 de noviembre del 2019, iniciará una vez cumplidos los requisitos de: perfeccionamiento del contrato, aprobación de la garantía única, cumplimiento por parte del contratista de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato para su inicio y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

Nota: **EL CONTRATO SE SUSPENDERÁ EN LOS RECESOS ESTUDIANTILES CONTEMPLADOS EN EL CRONOGRAMA ACADÉMICO ANUAL**; según lo estipulado en la Resolución que lo regule, emitida por la Dirección de Bienestar Social y por casos fortuitos o de fuerza mayor.

5.4. FORMA DE PAGO

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 suscripción del contrato, en la cuenta de ahorros No. 20083245-9 del Banco de Occidente a nombre de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL según la siguiente codificación: (centro de costo de cada colegio (tabla anexa) - arriendo instalaciones y valor del I.V.A.) y al 7L10000534 (el valor de los servicios públicos). El arrendatario se obliga a hacer llegar copia de la consignación al supervisor del contrato.

NOMBRE DEL COLEGIO	CIUDAD	CENTRO DE COSTO
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	BARRANQUILLA	7L10008371
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	BOGOTÁ D.C.	7L10008411
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	BUCARAMANGA	7L10008451
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CARTAGENA	7L10008491
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CALI	7L10008531
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	MANIZALES	7L10008571
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	MONTERIA	7L10008611
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PEREIRA	7L10008651
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	POPAYAN	7L10008691
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	SINCELEJO	7L10008771
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	TUNJA	7L10008811
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	VALLEDUPAR	7L10008851
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	VILLAVICENCIO	7L10008891
ELISA BORRERO DE PASTRANA	BOGOTÁ D.C.	7L10008931
SAN LUIS	BOGOTÁ D.C.	7L10008971
SAN MIGUEL ARCANGEL	NEIVA	7L10009051
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CUCUTA	7L10009091
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	IBAGUE	7L10009131

NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PASTO	7L10009171
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ARMENÍA	7L10008321
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	SANTA MARTA	7L10000534
SANTO DOMINGO GUZMAN	BELLO	7L10009011

En caso del **NO PAGO** del arriendo dentro de los primeros cinco días de cada mes, el arrendatario se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así: 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.

5.5. SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato será el Rector de cada colegio adscritos a la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional, quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Ordenador del Gasto, 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. 0090 del 15 de enero de 2018 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, de igual manera deberán cargarse los soportes a la herramienta SECOP II con el usuario y contraseña suministrada por el Grupo Educativo. 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); en los períodos establecidos en las especificaciones técnicas.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en los anexos Nro. 2 y Nro. 4 del presente estudio previo.

5.7. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

Las obligaciones de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional están descritas en el anexo Nro. 5 del presente estudio previo.

6. ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO. Ver anexo Nro. 6

Mayor **NYDIA ELVIRA HUERTAS MARTIN**
Jefe Grupo Educación Dirección de Bienestar Social

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANALISIS DE LA DEMANDA

La Dirección de Bienestar Social Policía Nacional, cuenta entre sus puntos de servicio con veintidós (22) colegios, donde se brinda educación a los hijos del personal que integra la Policía Nacional; en dichos centros de servicio, se requiere dar en arrendamiento los espacios destinados en los colegios a nivel nacional para el funcionamiento de las cafeterías, toda vez que la Dirección de Bienestar Social no tiene personal idóneo, ni logística necesaria para prestar éste servicio en los diferentes puntos de servicio.

1. JUSTIFICACIÓN

La Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional en cumplimiento a lo establecido en el artículo de la ley 532 de 1997 " por la cual se crea la Dirección de Bienestar Social", encargada de desarrollar los programas de educación, recreación, deporte y cultura para el personal de la Policía Nacional y sus beneficiarios, y de acuerdo al plan estratégico institucional 2015 - 2018, DHI5 – Optimizar los servicios de salud y bienestar que permitan satisfacer las necesidades del policía y su familia; se tiene la necesidad de dar en ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL; con el objeto de prestar un servicio con calidad a los usuarios internos y externos que hacen uso de los servicios de cada punto de servicio, con el fin de ofrecer a nuestros usuarios y sus familias, alimentos y bebidas variados cumpliendo los requisitos y normas ambientales, Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, administrativas, alimentarias y nutricionales requeridas, teniendo en cuenta que estas unidades no cuenta con los recursos logísticos suficientes para satisfacer las necesidades del servicio, por lo que el oferente deberá suministrar el personal e implementar la logística necesaria para prestar un excelente servicio a la comunidad policial y sus familias.

Para el presente estudio, los rectores a nivel nacional se reunieron con los integrantes del consejo directivo de cada colegio, con el fin de realizar el análisis de los portafolios de servicios recibidos, según las pautas dadas por ésta Dirección, y escoger el futuro contratista que cumple con los requisitos requeridos y garantizar la satisfacción de la comunidad educativa que hace uso del servicio. La selección del futuro contratista se adelantó debidamente justificado y sustentado por los documentos adjuntos al presente estudio previo y en cumplimiento a lo estipulado en la normatividad vigente, así como en el instructivo 003 del 18 de mayo de 2018.

2. NECESIDAD

La Policía Nacional – Dirección de Bienestar Social en su planta de personal no cuenta con el recurso humano, ni posee los medios logísticos suficientes para satisfacer esta necesidad en los diferentes colegios a nivel nacional; por lo cual se gestiona la contratación de un tercero para la prestación del servicio.

Con el objetivo de prestar un servicio de cafetería con calidad para cada uno de los integrantes de la comunidad educativa de los colegios de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional, dentro del desarrollo de sus actividades educativas que conllevan a que un gran número de personas hagan un uso frecuente de las instalaciones; así mismo que cumpla con las normas ambientales, administrativas, alimentarias, nutricionales, seguridad y salud en el trabajo y en cumplimiento a la normatividad vigente; éstos puntos de servicio requieren contar con logística y personal idóneo para suplir dicha necesidad.

1. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCION MERCADO

a) Análisis del sector

El sector de food service no tuvo un buen 2017. El impacto de la reforma tributaria, tanto en arriendos, como en insumos - principalmente importados - y la reducción del consumo le pasaron cuenta de cobro a un sector que emplea a más de un millón de personas.

Esta actividad compuesta por restaurantes, cafeterías y panaderías que, según Euromonitor, vendió $35 billones en 2016 y se proyecta que alcance $38 billones en ventas en 2021. Mientras algunos restaurantes independientes y pequeñas cadenas enfrentaron dificultades, las grandes organizaciones del sector registraron crecimientos importantes, según indica Claudia Barreto, presidente de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés).

Estadísticas del DANE, que miden al sector como el "consumo fuera de casa", indican que esta actividad está sustentada en un alto porcentaje en pequeños operadores que compiten con grandes jugadores en el mercado, pero cada día crece más el pequeño operadores en los servicios de cafetería, restaurantes de empresas, colegios y lugares de esparcimiento, introduciendo comidas y bebidas sanas para los usuarios frecuentes.

El consumo fuera de casa ya no se limita a las meriendas o medias mañanas en una cafetería, ni tampoco a la visita a un restaurante en fechas especiales. Por lo menos 42% de los colombianos almuerza o cena al menos una vez a la semana fuera de su casa", estos cambios en la dinámica de trabajo de las personas, las jornadas de estudio de los niños y la movilidad caótica en las ciudades se han convertido en motor del crecimiento del sector.

Es claro es que el consumidor tiene diversidad de opciones a la hora de escoger en donde comer y que la industria está en proceso de reinventarse para atender su paladar. (Fuente: DANE, revista económica).

En el mercado existen diversas empresas con la infraestructura necesaria para cumplir con el objeto contractual y las características técnicas establecidas para los locales amoblados destinados para la prestación del servicio de cafetería en los colegios de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional; por lo cual, los colegios de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional, bajo el acompañamiento del nivel central, realizaron un estudio de mercado cuyo fin fue explorar y conocer las posibles alternativas del ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL. Obteniéndose y tomando la decisión de que los oferentes relacionados a continuación cumplen en su portafolio de servicios presentado con la necesidad requerida por cada uno de las unidades; de igual forma, ya que cuenta con la experiencia en la prestación del servicio de alimentos y bebidas, y con el personal idóneo, se busca garantizar la satisfacción de los usuarios que hacen uso de estos puntos de servicio, es por ello que se seleccionan estos oferentes para realizar contratación directa, según lo estipula la normatividad vigente.

b) Identificación del proveedor:

LOTE	CIUDAD	COLEGIO	PROVEEDOR	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
1	Bogotá D.C.	San Luis	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	Calle 99 # 69A - 81 interior 11 apto 403 (Bogotá)	3142790981	o-gabriel@hotmail.com

2	Bogotá D.C.	Nuestra Señora de Fátima	Cielo Rocío Romero Serrano 41.727.904 (Bogotá D.C.)	Calle 45A # 2D – 16F 163 - 64 quintanares (Soacha)	3138036796 9045616	cielo@hotmail.com
3	Bogotá D.C.	Elisa Borrero de Pastrana	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	Calle 99 # 69A - 81 interior 11 apto 403 (Bogotá)	3142790981	o-gabriel@hotmail.com
4	Villavicencio	Nuestra Señora de Fátima	Libardo León Acevedo 19.115.620 (Bogotá)	Carrera 5 No. 1-103 multifamiliar 2 casa 16 cerro alto Villavicencio (meta)	3106282745	libardos19@hotmail.com
5	Tunja	Nuestra Señora de Fátima	Alba Lucía Sánchez Ramos 40.033.448 (Tunja)	Carrera 8 # 66 - 11 (Tunja)	3203716124	albalusanchezeamos@gmail.com
6	Bucaramanga	Nuestra Señora de Fátima	Joaquín Macías Rodríguez 91.157.884 (Floridablanca)	Calle 156 # 31A-78 APTO 401	3013412699	joaquinmacias2012@hotmail.com.ar
7	San José de Cúcuta	Nuestra Señora de Fátima	Rosa Delia Fajardo Blanco Propietaria de establecimiento de comercio "Cafetería y Lonchería Rosa" 60.304.922 (Cúcuta)	Calle 7ª # 6E-22 barrio quintal oriental	3138715221 3105649923 5743336	mbfajardo23@hotmail.com
8	Valledupar	Nuestra Señora de Fátima	Tania Isabel Lima Lima 49.753.008 (Chimichagua)	Manzana E6 Casa 2B Colombia 3 Etapa	3176690650	talili20@hotmail.com
9	Soledad	Nuestra Señora de Fátima	Oscar Augusto Rivera Corpas 72.258.388 (Barranquilla)	Carrera 17A # 59A - 76 (Soledad)	3114374045 3724078	oscar_arc@hotmail.com
10	Cartagena de Indias	Nuestra Señora de Fátima	Angie Paola Zapateiro Leyva 1.047.486.737 de Cartagena	Diagonal 29C No. 28-36 Barrio Nuevo Bosque (Cartagena)	3222686865	angiezapateiiro@gmail.com
11	Montería	Nuestra Señora de Fátima	Nelson Bonilla Figueroa 4.238.311 (San Mateo)	Calle 12 # 4 – 77 barrio Buena Vista (Montería)	3114203036	nelsonbonilla010556@gmail.com
12	Neiva	San Miguel Arcángel	Fabiola Sierra Medina 36.173.472 (Neiva)	Calle 20B #46A - 16 barrio la rioja (Neiva)	3142132227	solei27@hotmail.com jsebastiangarzons@gmail.com
13	Ibagué	Nuestra Señora de Fátima	William Ducardo Reina Bustamante 14.894.408 (Buga)	Carrera 14 No. 104 – 106 torre 4 apto 307 Bosques de Fonderella (Ibague – Tolima)	3183906780	ducardo.bustamante@gmail.com
14	Manizales	Nuestra Señora de Fátima	Johanna Carolina Leguizamón Agudelo 23.348.916 (Manizales)	Carrera 7ª # 67 - 80 (Manizales)	3225173480	tonitotabares@gmail.com
15	Pereira	Nuestra Señora de Fátima	Marina Loaiza Orozco 21.399.626 (Medellín)	Carrera 15 Bis # 26 - 29 Barrio Villa Nohemi (Pereira)	3147390511 3404008	marinaloaizaorozco@gmail.com
16	Santiago de Cali	Nuestra Señora de Fátima	Mauricio Ernesto Bernal Vargas 94.411.765 (Cali)	Carrera 49B No. 54-20 (Cali)	3005700174	mauriciobernalvargas@hotmail.com

17	Popayán	Nuestra Señora de Fátima	Juan Carlos Díaz 4.613.332 (Popayán)	Calle 8 # 9N - 55	3167506760	juancadiaz09@hotmail.com
18	San Juan de Pasto	Nuestra Señora de las lajas	Jesús Anaveli Cuaspud Ruano 59.837.700 (Pasto)	Calle 2 SUR No. 33 - 19 Avenida Panamericana	3117464003 3117497117	geovanny.arteaga76@gmail.com
19	Armenia	Nuestra Señora de Fátima	Amparo Villalba Sabogal 24.573.239 (Calarcá)	Calle 44 # 4-32 (Las Palmas)	3117025694	samiguvipapamama@hotmail.com sandramgutierrez2018@gmail.com
20	Sincelejo	Nuestra Señora de Fátima	Jorge Iván Guevara Serrano 1.090.374.851 (Cúcuta)	Carrera 29B # 30 - 45 (Corozal - Sucre)	3185328006	elredil1963@gmail.com
21	Santa Marta	Nuestra Señora de Fátima	Óscar Augusto Rivera Corpas 72.258.388 (Barranquilla)	Carrera 17ª # 59ª - 76 (Soledad-Atlántico)	3114374145	oscar_arc@hotmail.com
22	Bello - Antioquia	Santo Domingo de Guzmán	Hernando de Jesús Bonet Escobar 71.525.604 (Medellín)	Calle 61 SUR # 43ª - 67 (Sabaneta - Antioquia)	3619922 4486918	jurídica.hb@gmail.com alimentosyservicios.hb@gmail.com

Mediante las actas vigencia 2018, queda registrada las reuniones realizadas por los señores rectores y el consejo directivo de cada uno de los colegios, donde se toma la decisión en escoger como mejor portafolio de servicios los oferentes anteriormente relacionados. Documentos anexados al presente estudio previo.

c) Precios del mercado:

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO					
ITEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	MENOR VALOR COTIZADO
1	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	**NO APLICA**

Los precios del mercado **NO** se tienen en cuenta, debido a que estos valores se deben establecer en atención al Instructivo Nro. 0003 SUDIR-DIRAF del 18/05/2018, no se solicitan cotizaciones para establecer los precios del mercado, por cuanto en coordinación con la oficina de Bienes Raíces de la Unidad, el canon de arrendamiento se debe proyectar a través de un avaluó comercial al predio motivo de arriendo.

d) Análisis de la estructura de los costos:

El canon de arrendamiento estipulado incluye el valor del avalúo, IVA 19% y dependiendo de cada uno de los colegios, se incluye el valor de los servicios de agua, energía y/o gas o el valor de los medidores instalados. Costos claramente estipulados en el valor del canon de arrendamiento de cada uno de los espacios a dar en arrendamiento.

e) costos de oportunidad:

El costo de oportunidad está determinado en que los oferentes, personas naturales o jurídicas, están en capacidad de brindar el servicio de cafetería de acuerdo a las necesidades de cada colegio, durante el calendario académico; con el objeto de mejorar la calidad de vida y seguridad del personal.

A continuación, se presenta un cuadro con las características principales de la población que hace uso de este servicio, así:

EDAD	Entre 5 a 90 años
GENERO	Femenino - Masculino
TIPO DE POBLACIÓN	Económicamente Activa
NIVEL DE ESCOLARIDAD	Primaria, Secundaria, Técnica

f) Valoración de beneficios:

La variedad de productos que serán ofrecidos por el oferente, corresponden a aquellos que pertenezcan a artículos elaborados, semielaborados y preparados para expendio de cafetería.

Adicionalmente, el oferente garantiza que los ingredientes son de óptima calidad e higiene y aquellos comestibles procesados tendrán registro sanitario y fechas de vencimiento, su presentación y transporte se hará en contenedores apropiados y sugeridos por los mismos fabricantes.

Por otro lado, dentro de la política de precios el oferente contempla que la asignación de las tarifas de venta será elaborada con base en el promedio establecido por el mercado, y para aquellos casos que se requiera podrán ser acordados conjuntamente con el rector de cada colegio, según lo estipulado en las especificaciones técnicas.

g) Condiciones del contrato:

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 suscripción del contrato, en la cuenta de ahorros No. 20083245-9 del Banco de Occidente a nombre de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL según la siguiente codificación: (centro de costo de cada colegio (tabla anexa) - arriendo instalaciones y valor del I.V.A.) y al 7L10000534 (el valor de los servicios públicos). El arrendatario se obliga a hacer llegar copia de la consignación al supervisor del contrato.

NOMBRE DEL COLEGIO	CIUDAD	CENTRO DE COSTO
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	BARRANQUILLA	7L10008371
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	BOGOTÁ	7L10008411
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	BUCARAMANGA	7L10008451
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CARTAGENA	7L10008491
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CALI	7L10008531
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	MANIZALES	7L10008571
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	MONTERIA	7L10008611
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PEREIRA	7L10008651
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	POPAYAN	7L10008691
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	SINCELEJO	7L10008771
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	TUNJA	7L10008811
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	VALLEDUPAR	7L10008851
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	VILLAVICENCIO	7L10008891
ELISA BORRERO DE PASTRANA	BOGOTÁ	7L10008931
SAN LUIS	BOGOTÁ	7L10008971

SAN MIGUEL ARCANGEL	NEIVA	7L10009051
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CUCUTA	7L10009091
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	IBAGUE	7L10009131
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PASTO	7L10009171
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ARMENÍA	7L10008321
NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	SANTA MARTA	7L10000534
SANTO DOMINGO GUZMAN	BELLO	7L10009011

En caso del **NO PAGO** del arriendo dentro de los primeros cinco días de cada mes, el arrendatario se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así: 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.

Nota: **EL CONTRATO SE SUSPENDERÁ EN LOS RECESOS ESTUDIANTILES CONTEMPLADOS EN EL CRONOGRAMA ACADÉMICO ANUAL**; según lo estipulado en la Resolución que lo regule, emitida por la Dirección de Bienestar Social y por casos fortuitos o de fuerza mayor.

El plazo de ejecución del contrato es hasta el 30 de noviembre del 2019, iniciará una vez cumplidos los requisitos de: perfeccionamiento del contrato, aprobación de la garantía única, cumplimiento por parte del contratista de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato para su inicio y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

h) Costos indirectos:

Todos los costos (certificaciones, costos de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, entre otros), serán a cargo del arrendatario. La Dirección de Bienestar Social o los colegios de la Policía Nacional, en ningún caso, serán responsables de los mismos. Por lo tanto, el futuro arrendatario tendrá en cuenta estos costos en la elaboración y ofrecimiento de su oferta.

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO

Los servicios objeto del presente estudio previo son de origen nacional.

MONEDA A CONTRATAR

En moneda legal vigente, pesos colombianos.

2. ANALISIS DE PRECIOS

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

ENTIDAD	OBJETO	NUMERO DE CONTRATO	VALOR
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DEL SISTEMA DE PARQUES NACIONALES NATURALES	Arriendo de un inmueble para el funcionamiento de las sedes administrativas y operativas de PNN farallones y SFF Malpelo en la ciudad de Buenaventura.	03 - 2016	$3.432.786,oo
RAMA JUDICIAL	Contratar en nombre de la Nación- Consejo Superior de la Judicatura- Dirección Ejecutiva Seccional de Administración Judicial de Montería, el arrendamiento del bien inmueble ubicado en la	SER031 DE 2018	$60.048.000,oo

	calle 2 No.14-08 Barrio El Remolino, del Municipio de Lorica, Córdoba, para el funcionamiento del Juzgado Promiscuo de Familia, los Juzgados Civil y Penal del Circuito de Lorica y Juzgados Civiles y Penales Municipales de Lorica.		
CUNDINAMARCA - GOBERNACIÓN	Arrendamiento de stand para apoyar la participación de unidades productivas del sector del cuero y la marroquinería del departamento de Cundinamarca en la feria internacional FOOTWEAR & LEATHER SHOW IFLS y la exhibición internacional del cuero, insumo, maquinaria y tecnología EICI, organizada PO ACICAM, como medio para abrir canales de comercialización y acceso a mercados.	SCDE-CD-046-2018	$11.250.000,oo
ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE RIONEGRO	Arrendamiento de locales comerciales, ubicados en la calle 51 N° 50-34 que hacen parte del edificio San Miguel de municipio de Rionegro Antioquia.	06-250-2018	$13.625.596,oo

No se toman los precios establecidos en el SECOP, debido a que los inmuebles no presentan similitud con respecto a la ubicación y sector del local, valor metro cuadrado, y uso del inmueble; características que influyen para establecer el canon de arrendamiento.

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

Para el análisis de precios históricos se tomó la información del último contrato realizado por la entidad por el objeto similar y especificaciones técnicas al servicio que se va adquirir. El precio reflejado en el siguiente cuadro corresponde al valor mensual del canon, de acuerdo con el contrato celebrado el año anterior.

No. CONTRATO	OBJETO	CANON MENSUAL 2018
08-1-002-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADO EN EL COLEGIO SAN LUIS DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ.	1.795.269,66
08-1-003-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA POLICIA NACIONAL EN LA CIUDAD DE BOGOTA.	2.469.480,18
08-1-004-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO ELISA BORRERO DE PASTRANA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ.	1.027.266,49
08-1-006-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERIA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA POLICIA NACIONAL EN LA CIUDAD DE TUNJA	420.546,00
08-1-007-18	ARREND43AMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE BUCARAMANGA.	758.863,00
08-1-008-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE CÚCUTA.	897.150,00
08-1-009-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE VALLEDUPAR	519.800,00
08-1-011-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE CARTAGENA.	321.300,00
08-1-012-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE SINCELEJO	497.771,20
08-1-013-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MONTERÍA	296.706,00
08-1-014-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE BELLO	958.222,51
08-1-015-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO SAN MIGUEL ARCANGEL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE NEIVA.	414.606,25
08-1-017-18	ARRENDAMIENTO DE LOS LOCALES DESTINADOS AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADOS EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN	458.150,00

	LA CIUDAD DE MANIZALES (PRIMARIA Y BACHILLERATO)	
08-1-018-18	ARRENDAMIENTO EL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE CALI	818.875,03
08-1-019-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE POPAYÁN.	485.518,57
08-1-021-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE ARMENIA	780.963,68
08-1-024-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE SANTA MARTA	791.350,00
08-1-025-18	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE PEREIRA	401.878,47

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CONTRATO AÑO 2017	VALOR SIN IVA	VALOR CON IVA 19%	PRECIO HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR
1	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

Para el presente estudio previo no aplica el valor histórico. Se tendrá en cuenta el avaluó realizado por la oficina de infraestructura de cada una de las unidades y/o la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional.

3.3. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	OFERTA SELECCIONADA
1	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL	NO APLICA	NO APLICA	**AVALÚO más el IVA 19% y (valor servicios públicos ó valor resultante de los medidores)**

En atención al instructivo No. 003 SUDIR-DIRAF del 18/05/18, Se tendrá en cuenta el avaluó realizado por la oficina de infraestructura de cada una de las unidades y/o la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional.

3.4. ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO

ANÁLISIS VALOR ESTIMADO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL.	NO APLICA	NO APLICA	AVALÚO más el IVA 19% y (valor servicios públicos o valor resultante de los medidores).	**AVALÚO más el IVA 19% y (valor servicios públicos ó valor resultante de los medidores).**

LOTE 1: COLEGIO SAN LUIS - Bogotá D.C.

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL QUINIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON DIECINUEVE CENTAVOS ($1.853.563,19) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$1.197.705,60
VARIACIÓN IPC 2017 - 2018 (4,09%)	$48.986,16
SUBTOTAL	**$1.246.691,76**
IVA 19%	$236.871,43
SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA, ENERGÍA Y GAS)	$370.000,00
TOTAL CANON MENSUAL	**$1.853.563,19**

Observación 1:
Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que los pagos de los servicios sean acorde a la factura o medición de los instrumentos.

LOTE 2: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - Bogotá D.C.

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en UN MILLON TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS DIECIOCHO PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS ($1.349.318,23) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$927.864,80
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$37.949,63
SUBTOTAL	**$965.813,63**
IVA 19%	$183.504,59
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	$200.000,00
SERVICIO DE GAS NATURAL	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$1.349.318,23**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación de los siguientes medidores: lavaplatos 17516444, mesón 17516439, baño 17516440.
El servicio se factura bimensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE GAS NATURAL:
Al ser solo servicio de cafetería, no se incluye el servicio de gas aunque esta cuenta con medidor instalado, no se hace uso del mismo o el contratista deberá asumir el pago del mismo.

LOTE 3: ELISA BORRERO DE PASTRANA - Bogotá D.C.

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció UN MILLÓN SESENTA Y TRES MIL CIENTO CINCO PESOS CON SETENTA Y OCHO CENTAVOS (**$1.063.105,78**) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y servicios públicos (energía,) distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$736.358,40
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$30.117,05

SUBTOTAL	**$766.475,45**
IVA 19%	$145.630,33
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	$151.000,00
SERVICIO DE GAS NATURAL	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$1.063.105,78**

Observación 1: 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 las facturas o medición de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 17515267.
El servicio se factura bimensualmente).
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código **7L10000534**.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato; quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 3: SERVICIO DE GAS NATURAL:
Se realizó la instalación del medidor No. 4072721.
El servicio se factura mensualmente y corresponde en su totalidad al gasto del espacio de la cafetería.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 120109000022.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato; quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 4: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - VILLAVICENCIO

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON SETENTA Y SEIS CENTAVOS ($407.263,76) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$328.790,90
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$13.447,55
SUBTOTAL	**$342.238,45**
IVA 19%	$65.025,31
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$407.263,76**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA: Se realizó la instalación del medidor No. 15003821.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No. 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 11185404.
El servicio se factura mensual.

El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 5: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - TUNJA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS CON TREINTA Y TRES CENTAVOS ($437.746,33) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$353.400,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$14.454,06
SUBTOTAL	**$367.854,06**
IVA 19%	$69.892,27
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
SERVICIO GAS NATURAL	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$437.746,33**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 1220127662.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 61502614.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 3: SERVICIO DE GAS NATURAL:
Se realizó la instalación del medidor No. IT81-10-55883068.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 6: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - BUCARAMANGA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($789.900,50) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$637.700,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$26.081,83
SUBTOTAL	**$663.781,93**
IVA 19%	$126.118,57
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$789.900,50**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA: Se realizó la instalación del medidor No. 15000120.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No. 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 17339367.
El servicio se factura (mensual o bimensualmente).
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 7: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – CÚCUTA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en SEISCIENTOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS CON CUARENTA Y CUATRO CENTAVOS ($600.755,44) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$485.000,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$19.836,50
SUBTOTAL	**$504.836,50**
IVA 19%	$95.918,94
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$600.755,44**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA: Se realizó la instalación del medidor No. 16022535.
El servicio se factura bimensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No. 200832459 código 7L1000534.

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

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 17336597.
El servicio se factura bimensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 8: NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - VALLEDUPAR

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UN PESOS CON DIECIOCHO CENTAVOS ($693.861,18) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$519.800,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$21.259,82
SUBTOTAL	**$541.059,82**
IVA 19%	$102.801,36
SERVICIO DE AGUA	$25.000,00
SERVICIO DE ENERGÍA	$25.000,00
TOTAL CANON MENSUAL	**$693.861,18**

Observación 1:
Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que los pagos de los servicios seas acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No. 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 9: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SOLEDAD

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en UN MILLÓN NOVENTA Y DOS MIL CIENTO TREINTA PESOS CON DIECISÉIS CENTAVOS ($1.092.130,16) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO DEL ESPACIO (2018)	$837.924,50
IVA 19%	$159.205,66
SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA Y ENERGÍA)	$95.000,00
TOTAL CANON MENSUAL	**$1.092.130,16**

Observación 1: Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que el pago de los servicios sea acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 10: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CARTAGENA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS CON SETENTA Y SIETE CENTAVOS ($334.812,77) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO DEL ESPACIO (2018)	$270.000,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$11.055,27
SUBTOTAL	**$281.355,27**
IVA 19%	$53.457,50
TOTAL CANON MENSUAL	**$334.812,77**

Observación 1:
Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que los pagos de los servicios sean acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

LOTE 11: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - MONTERIA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en TRESCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CINCO PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS ($307.205,28) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$215.719,33
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$8.822,92
SUBTOTAL	**$224.542,25**
IVA 19%	$42.663,03
SERVICIO DE AGUA	$20.000,00
SERVICIO DE ENERGÍA	$20.000,00
TOTAL CANON MENSUAL	**$307.205,28**

Observación1: Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que el pago de los servicios sea acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

LOTE 12: COLEGIO SAN MIGUEL ARCANGEL – NEIVA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON SESENTA Y CINCO CENTAVOS ($431.563,65) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$264.375,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$10.812,94
SUBTOTAL	**$275.187,94**
IVA 19%	$52.285,71
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	$104.090,00
TOTAL CANON MENSUAL	**$431.563,65**

Observación 1: Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que el pago de los servicios sea acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 16046316.
El servicio se factura mensual.

El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 13: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – IBAGUE

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS UN PESO CON TRES CENTAVOS ($483.701,03) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$390.500,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$15.971,45
SUBTOTAL	**$406.471,45**
IVA 19%	$77.229,58
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$483.701,03**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 083482.
El servicio se factura mensualmente. El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 17012445.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 14: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - MANIZALES

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS CON TREINTA Y TRES CENTAVOS ($476.888,33) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

PRIMARIA

AVALÚO (2018)	$130.000,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$5.317,23
SUBTOTAL	**$135.317,00**
IVA 19%	$25.710,23
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado

SERVICIO DE GAS NATURAL	El recibo es pagado por el contratista.
TOTAL CANON MENSUAL	**$161.027,23**

BACHILLERATO

AVALÚO (2018)	$255.000,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$10.429,50
SUBTOTAL	**$265.429,50**
IVA 19%	$50.431,60
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
SERVICIO DE GAS NATURAL	El recibo es pagado por el contratista.
TOTAL CANON MENSUAL	**$315.861,10**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación de los medidores No. 17517377 primaria y el 17517376 bachillerato.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación de los medidores No. 6677429003 primaria y el 6677429002 bachillerato.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 3: SERVICIO DE GAS NATURAL:
El recibo es pagado por el CONTRATISTA quien a la vez entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato; quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 15: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – PEREIRA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS ONCE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS CON CUARENTA Y DOS CENTAVOS ($411.282,42) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$337.713,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$7.902,48
SUBTOTAL	**$345.615,48**
IVA 19%	$65.666,94
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$411.282,42**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. A15FA274923K.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 1216005332.
El servicio se factura mensualmente. El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 16: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CALI

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS CON NOVENTA Y NUEVE CENTAVOS ($850.378,99) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$226.030,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$9.244,63
SUBTOTAL	**$235.274,63**
IVA 19%	$44.702,18
SERVICIO DE AGUA	$283.342,20
SERVICIO DE ENERGÍA	$287.059,98
SERVICIO DE GAS NATURAL	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$850.378,99**

Observación 1: Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que los pagos de los servicios sean acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE GAS NATURAL:
Se realizó la instalación del medidor No. 74496.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el periodo facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del banco de occidente No. 200832459 código (7L10000534).
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 17: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – POPAYÁN

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en QUINIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS ($505.376,28) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$407.998,80
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$16.687,15

SUBTOTAL	**$424.685,95**
IVA 19%	$80.690,33
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
SERVICIO DE GAS NATURAL	Contador Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$505.376,28**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor testigo No. 17515112.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor testigo No. 8433084.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 3: SERVICIO DE GAS NATURAL:
Se realizó la instalación del medidor No. 3456863.
El servicio se factura mensualmente y corresponde en su totalidad al gasto del espacio de la cafetería.
El supervisor del contrato entregará al contratista la factura correspondiente período.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 18: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LAS LAJAS - PASTO

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS CON SESENTA Y UN CENTAVO ($474.910,61) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$383.403,36
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$15.681,19
SUBTOTAL	**$399.084,55**
IVA 19%	$75.826,06
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$474.910,61**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 16506777.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.

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

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 16301776.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 19: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - ARMENIA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en CUATROCIENTOS MIL CIENTO OCHENTA Y DOS PESOS CON CINCUENTA Y CUATRO CENTAVOS ($400.182,54) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$323.074,12
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$13.213,73
SUBTOTAL	**$336.287,85**
IVA 19%	$63.894,69
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$400.182,54**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 15134019.
El servicio se factura mensual.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 6677324627.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 20: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SINCELEJO

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en QUINIENTOS DOCE MIL CUATROCIENTOS CUATRO PESOS CON CINCO CENTAVOS ($512.404,05) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2017)	$300.648,08
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$12.296,50
SUBTOTAL	**$312.944,58**

IVA 19%	$59.459,47
SERVICIO DE ENERGÍA	$140.000,00
TOTAL CANON MENSUAL	**$512.404,05**

Observación 1: Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que el pago de los servicios sea acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

LOTE 21: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SANTA MARTA

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS SEIS PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS ($654.706,47) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$550.173,50
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$00,00
SUBTOTAL	**$550.173,50**
IVA 19%	$104.532,97
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$654.706,47**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 117598.
El servicio se factura (bimensualmente).
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 1218203418.
El servicio se factura (bimensualmente).
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

LOTE 22: COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN – BELLO

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció en NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS TRECE PESOS CON OCHENTA Y DOS CENTAVOS ($997.413,82) MONEDA CORRIENTE incluyendo IVA del 19% y distribuidos así:

AVALÚO (2018)	$805.229,00
VARIACIÓN IPC 2017 – 2018 (4,09%)	$32.933,87
SUBTOTAL	**$838.162,87**
IVA 19%	$159.250,95
SERVICIO DE AGUA	Medidor Instalado
SERVICIO DE ENERGÍA	Medidor Instalado
SERVICIO GAS NATURAL	Medidor Instalado
TOTAL CANON MENSUAL	**$997.413,82**

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:
Se realizó la instalación del medidor No. 3697856.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 3: SERVICIO DE ENERGÍA:
Se realizó la instalación del medidor No. 150103680.
El servicio se factura mensualmente. El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L10000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

Observación 3: SERVICIO DE GAS:
Se realizó la instalación del medidor No. 15094330-9.
El servicio se factura mensualmente.
El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al contratista el valor del metro cúbico que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.
El contratista realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código 7L1000534.
El contratista entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato, quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

3.5. VALOR ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL INCLUYENDO IVA DEL 19%.

ÍTEM	RUBRO / PROYECTO	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR MENSUAL ESTIMADO CON IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO CON IVA
1			COLSAN BOGOTÁ			$1.853.563,19	$1.853.563,19
2			NUSEFA BOGOTÁ			$1.349.318,23	$1.349.318,23
3			ELBOR BOGOTÁ			$1.063.105,78	$1.063.105,78
4			NUSEFA VILLAVICENCIO			$407.263,76	$407.263,76

5	NO APLICA	NO APLICA	NUSEFA TUNJA	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL.	10 meses	$437.746,33	$437.746,33
6			NUSEFA BUCARAMANGA			$789.900,50	$789.900,50
7			NUSEFA CÚCUTA			$600.755,44	$600.755,44
8			NUSEFA VALLEDUPAR			$693.861,18	$693.861,18
9			NUSEFA SOLEDAD			$1.092.130,16	$1.092.130,16
10			NUSEFA CARTAGENA			$334.812,77	$334.812,77
11			NUSEFA MONTERIA			$307.205,28	$307.205,28
12			COSMA NEIVA			$431.563,65	$431.563,65
13			NUSEFA IBAGUE			$483.701,03	$483.701,03
14			NUSEFA MANIZALES	ARRENDAMIENTO DE		$476.888,33	$476.888,33

15	NO APLICA	NO APLICA	NUSEFA PEREIRA	LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL.	10 meses	$411.282,42	$411.282,42
16			NUSEFA CALI			$850.378,99	$850.378,99
17			NUSEFA POPAYÁN			$505.376,28	$505.376,28
18			NUSLA PASTO			$474.910,61	$474.910,61
19			NUSEFA ARMENÍA			$400.182,54	$400.182,54
20			NUSEFA SINCELEJO			$512.404,05	$512.404,05
21			NUSEFA SANTA MARTA			$654.706,47	$654.706,47
22	NO APLICA	NO APLICA	COSDO BELLO	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL.	10 meses	$997.413,82	$997.413,82

ANEXO No 2

REQUISITOS TÉCNICOS OBJETO DE VERIFICACIÓN (EXCLUYENTES)

El proponente deberá acreditar que su propuesta cumpla con la totalidad de las especificaciones técnicas que corresponda a cada uno de los ítems exigidos en la descripción contenida en el Anexo No. 2. Condiciones Técnicas **CUMPLE – NO CUMPLE**, el cual deberá ser diligenciado por el oferente (anexar cuadro) en su integridad o si no será causal de rechazo.

1. **PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR:** Los siguientes ítems aplican en forma **DIFERENTE** para cada uno de los lotes, así:

LOTE 1: COLEGIO SAN LUIS - BOGOTÁ

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 2: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - BOGOTÁ

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina: experto en preparación y alistamiento de alimentos	1		
Auxiliar para atención en mostrador	3		

LOTE 3: COLEGIO ELISA BORRERO DE PASTRANA - BOGOTÁ

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 4: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - VILLAVICENCIO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	2		

LOTE 5: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - TUNJA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 6: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - BUCARAMANGA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 7: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CÚCUTA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina	1		
Auxiliar para atención en mostrador	2		

LOTE 8: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - VALLEDUPAR

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 9: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SOLEDAD

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 10: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CARTAGENA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 11: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - MONTERÍA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 12: COLEGIO SAN MIGUEL ARCANGEL – NEIVA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE

Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 13: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - IBAGUE

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 14: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - MANIZALES

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	2		

LOTE 15: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - PEREIRA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1		
Auxiliar para atención en mostrador	2		

LOTE 16: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CALI

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE

Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1		
Auxiliar para atención en mostrador	2		

LOTE 17: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - POPAYÁN

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 18: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LAS LAJAS - PASTO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 19: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - ARMENÍA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 20: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SINCELEJO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		

Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

LOTE 21: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – SANTA MARTA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar para atención en mostrador	2		

LOTE 22: COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMAN - BELLO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1		
Administrador (cajero)	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1		
Auxiliar para atención en mostrador	1		

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES: Los siguientes ítems aplican para todos los lotes, así:

Con el ánimo de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los posibles 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 futuro arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a éstas normas especialmente las consagradas en la Resolución 2674 de 2013.

En el portafolio de servicios, es necesario acreditar que se compromete a cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones técnicas; las cuales se encuentran divididas en las etapas contractuales.

1. EN EL MOMENTO DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

CONDICIONES TECNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
El arrendatario se compromete a cumplir con las buenas prácticas de manufactura de alimentos.		
El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del SGSST.		

El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del SGA.		
El arrendatario informara cualquier eventualidad que surja en los equipos, elementos o infraestructura entregada, que pueda afectar la prestación del servicio al supervisor del contrato con el fin de tomar las medidas necesarias y decisiones del caso, en coordinación con el arrendatario.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**
1	El oferente **debe acreditar** junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	El oferente deberá junto con la oferta certificaciones que acrediten experiencia según lo indicado

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**
1	El Oferente deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.	El oferente deberá entregar Manual de SST firmado por un profesional en SST con licencia vigente (adjuntar licencia).
2	Frente al cumplimiento el oferente deberá dar cumplimiento con la Resolución 1111 de 2017, en donde anexarán la evaluación de los estándares mínimos y los planes de mejoramiento para ejecutar de acuerdo a la cuarta fase de la resolución, dicho documento deberá estar firmado por un profesional con licencia vigente y con el curso de 50 horas virtuales, de acuerdo al cumplimiento de ley.	Evaluación estándares mínimos. Plan de mejoramiento a ejecutar 30 de marzo 2019. Documentos firmados por un profesional con licencia en SST, anexará licencia y curso de 50 horas virtual del SGSST.
3	El oferente deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica.	Certificado de compromiso firmado por el representante legal y Profesional en SST comprometiéndose al cumplimiento con la actividad descrita.
4	Es obligación del Oferente entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad.	Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.
	CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	El Oferente no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue. La Dirección de Bienestar Social, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad	**Pantallazo de consulta del aplicativo ANLA, el cual realiza la entidad (DIBIE).**

	Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.	
2	El Oferente se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos. De lo cual, en la ejecución del contrato de debe dar estricto cumplimiento.	Compromiso firmado por el Representante legal.
3	Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del arrendatario dentro de las instalaciones arrendadas, en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desafección, actividades de control de plagas y vectores, entre otros), así como puede ser por arreglos locativos en estas instalaciones a su responsabilidad, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el arrendatario y de sus proveedores.	Compromiso de realizar y asumir la gestión integral, adecuada y segura de los residuos peligrosos generados en cumplimiento del objeto del contrato y demás actividades o situaciones a su responsabilidad que se puedan presentar en las instalaciones arrendadas; firmada por el Representante Legal.
4	El oferente se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.	Compromiso de promover y desempeñar buenas prácticas ambientales en las instalaciones arrendadas y todo el punto de servicio, durante la vigencia del contrato; firmada por el Representante Legal.
5	El oferente, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).	Compromiso firmado por el Representante legal.
6	En caso de manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, el arrendatario deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado. Para las instalaciones arrendadas ubicadas en la Ciudad de Bogotá, el arrendatario debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas respecto a las obligaciones, prohibiciones y responsabilidades, establecidas para el "Generador" en los Artículos 5, 6 y 12 del Acuerdo 634 del 30/12/2015 "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones". Para las instalaciones arrendadas, ubicadas fuera de la ciudad de Bogotá, el arrendatario debe dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones	Compromiso firmado por el Representante legal.

	relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. En caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (Evidenciado mediante registro fotográfico).	
7	**TRAMPAS DE GRASA: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE A LA FECHA TIENEN TRAMPAS DE GRASA DE PROPIEDAD DE LA DIBIE (FIJAS O PORTÀTILES)** La limpieza de las trampas de grasas existentes, así como el manejo de los residuos generados en las mismas; la asume en logística y costos el arrendatario. Para establecer la limpieza y desinfección necesaria, se debe tener en cuenta las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas; para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas existentes, debe tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan. Donde el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico; preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. **NOTA: según registro en matriz de Colegios, aplica para COLEGIO ELISA BORRERO DE PASTRANA, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – BOGOTÁ, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SANTA MARTA y COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMAN – BELLO.**	Compromiso firmado por el Representante legal.
8	**MANEJO DE RESIDUOS ORGÀNICOS, APLICA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.** Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"; razón por la cual se solicita al Arrendatario el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos. **NOTA: según "SERVIO" registrado en la "DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO", aplica para el para COLEGIO ELISA BORRERO DE PASTRANA**	Compromiso firmado por el Representante legal.
CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"		
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
1	El oferente debe cumplir con el **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)	El Oferente presentará carta compromiso donde se evidencie que será responsable de tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

2	El oferente debe cumplir con las **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	Certificación firmada por el oferente del compromiso de cumplimiento de la disposición de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14, 36 y 35.
	EMPAQUES	
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	El oferente debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. El oferente, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos.	1. El oferente entregará certificación de compromiso firmado por el representante legal. 2. Las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	Si el punto de servicio de la Dirección de Bienestar Social, requiere para su servicio de restaurante y/o cafetería de mesas y sillas, el oferente debe suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.	Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal frente a la entrega de suministros de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente ítem.
	DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS	
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	**ATENCION DE AUDITORÍAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNAS.** El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato. Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.	Compromiso firmado por el Representante Legal

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

ITEM	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**
1	El arrendatario entregará una lista de los alimentos que venderá en el punto de servicio teniendo en cuenta aumentar el estilo de vida saludable, para la población de los niños, niñas y adolescentes del colegio, demostrando que se incrementará el consumo diario de frutas, verduras, jugos naturales y disminuyendo el consumo de alimentos grasos, bebidas carbonatadas, azucares y haciendo promoción en el consumo de alimentos saludables.	El arrendatario entregará lista de alimentos saludables y sus precios. La lista de precios se publicara en las instalaciones, cuando se le dé inicio al contrato.
2	El arrendatario se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio. Y en concordancia con la oferta inicial.	Acta de "productos alimenticios" firmada por el supervisor del contrato y el arrendatario. En la cual se especifique el producto (presentación, producto y precio); donde el arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación durante la vigencia del contrato. Y el supervisor se compromete a realizar un seguimiento permanente.
3	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	
4	El oferente presentará las hojas de vida del personal que laborara en los diferentes puntos de servicio, donde se evidencie la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de alimentos (como mínimo de un año).	Copia de las hojas de vida con los siguientes documentos adicionales: 1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL. 2. Validación de la experiencia y capacitación del personal.
5	El oferente debe cumplir con lo expuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el Capítulo III Artículo 12 **"Educación y Capacitación"**.	El oferente presentará copia de certificación de la capacitación en manipulación de alimentos de todo el personal, donde se evidencie las 10 horas y firmado por profesional idóneo.
ITEM	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**
1	El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", donde tendrá en cuenta los siguientes parámetros: Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deben ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	Plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.

	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.	

DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS		
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.** El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	Formato Listas de Chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento.

3. DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	Es obligación del arrendatario deberá tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007, deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales.	1. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad, tales como Frotis de garganta con cultivo KOH de uñas Coprológico. 2. Conceptos médicos del personal que trabajará en los centros de trabajo, firmado por un médico especialista en salud ocupacional con licencia vigente, teniendo en cuenta los peligros y riesgos.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

2	El arrendatario deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación.	Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación.	15 días calendario posteriores al inicio del contrato.
3	El arrendatario se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago.	Enviar mensualmente la planilla detalladas del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el contrato hasta la terminación del mismo.	De forma mensual, lo emitirá al supervisor del contrato.
4	El arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia vigente, teniendo en cuenta la idoneidad del profesional de acuerdo a lo descrito por la Resolución 1111 de 2017.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
5	El arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación.	Matriz de EPP (Elementos de protección personal), donde deberá contemplar la frecuencia de entrega. Documento firmado por un profesional en SST con licencia vigente. Anexara copia del registro de entrega de EPP con su respectiva capacitación.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
6	Programa de 5S orden y aseo.	Documento Programa de 5S firmado por un profesional de SST con licencia vigente. Cronograma de ejecución del programa.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
7	El arrendatario de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	Entregará plan de emergencias y/o contingencia. Firmado por un profesional en SST con licencia vigente. -Entregara extintor TIPO K para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley. -Entregara botiquín para el punto de acuerdo al cumplimiento de ley y los riesgos priorizados. -Dotará el espacio asignado con señalización de emergencia teniendo en cuenta la norma técnica colombiana. -Tendrá disponible una camilla de emergencia de acuerdo al cumplimiento de ley. -Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
8	El arrendatario futuro tenedor del espacio deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	Cronograma de capacitación vigencia actual, firmado por el representante legal. Actas de capacitación dando cumplimiento al cronograma.	Realizará mediante comunicado oficial de forma trimestral la entrega de los soportes descritos.

9	El arrendatario se debe comprometer a solicitar y tramitar los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del arrendatario quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	Certificado de compromiso firmado por el representante legal y el profesional en SST con licencia vigente, donde consignará que reportara la actividad ejecutada con todos los soportes, teniendo como referencia que es una actividad de alto riesgo.	Durante la ejecución de contrato.
10	El arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación.	Esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra realizando actividades dentro de los centros de trabajo de la DIBIE.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
11	El arrendatario reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	Informe mensual de los accidentes presentados, firmado por el Representante Legal, si no se presentó AT, emite oficio con dicha novedad.	Durante la ejecución del contrato.
12	El arrendatario adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad.	Informe mensual de los accidentes y ausencias presentadas, firmado por el Representante Legal, si no se presentó ninguna novedad, se emite oficio con dicha novedad.	Mensual
13	El arrendatario adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986.	Actas de los COPASST de forma mensual, firmado de acuerdo al cumplimiento de ley.	Mensual
14	Prevención en Riesgo Químico, de acuerdo con el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. Ley 55 de 1993 (Julio 2) Diario Oficial No. 40.936., de 6 de julio de 1993. Visto el texto del "Convenio número 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la OIT, Ginebra, 1990 que a la letra dice:	Fichas Técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los elementos de aseo publicadas y socializadas al personal de servicios generales.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
15	El arrendatario deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.	Entregará plan de trabajo anual a ejecutar en la presente vigencia firmado por un profesional en SST con licencia vigente.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
16	Frente al cumplimiento el arrendatario deberá dar cumplimiento con la Resolución 1111 de 2017.	Notificara mediante comunicado oficial el responsable de SG-SST de la empresa.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
17	El Comité de Convivencia Laboral de la Seccional, se rige de acuerdo con la Ley 1010 de 2006 y las Resoluciones 652 de 2012 y 1356 de 2012, las cuales establecen la conformación y funcionamiento de los Comités de Convivencia Laboral en entidades públicas y privadas.	Actas de comité de convivencia trimestral, reuniones ordinarias de acuerdo al cumplimiento de ley.	Trimestral

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÒN AMBIENTAL			
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**REQUERIMIENTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del arrendatario dentro de las instalaciones arrendadas, en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desafección, actividades de control de plagas y vectores, entre otros), así como puede ser por arreglos locativos en estas instalaciones a su responsabilidad, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el arrendatario y de sus proveedores.	1. Formato de registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión de los residuos peligrosos generados. 2. Formato de registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		1. Registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado. 2. Registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
		1. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados para disposición final (según aplique). 2. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique). 3. Certificado de Disposición final de los residuos entregados a gestor autorizado (según aplique). 4. Certificado de Disposición final y/o aprovechamiento de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique).	Trimestralmente, de acuerdo al registro de generación y gestión de los residuos peligrosos generados.
2	El arrendatario, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar o suministrar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional y su modificaciones, respecto a los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo. No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual el arrendatario buscará alternativas con características de biodegradabilidad. El arrendatario realizará coordinación con el supervisor del contrato para incentivar e impulsar, la campaña de vasos MUGS, liderada por el SGA del punto de servicio.	Hojas de seguridad, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad; de cada producto utilizado.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de producto.
3	El arrendatario se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.	Plan de Capacitación SGA donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a buenas prácticas ambientales. Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos (mínimo ahorro y uso eficiente de agua y energía, manejo de sustancias	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

		químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), residuos especiales, entre otros). 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones arrendadas.	
		Formato de registro de consumo de agua y energía de las instalaciones arrendadas.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación SGA establecido.
		Registros de consumos de consumo de agua y energía de las instalaciones arrendadas, de acuerdo a los medidores y contadores internos instalados	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
4	El arrendatario, debe garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que se encuentran en las instalaciones arrendadas para el cumplimiento del objeto del contrato, cumplen con los requerimientos de la Energy Star y/o tienen características de eficiencia energética o bajo consumo de energía. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio. Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución.	1. Fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes. 2. Copia de la etiqueta de eficiencia energética o copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente).	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo.
5	El arrendatario, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento	1. Registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado. 2. Registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo. 3. Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU)	Mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato.

	de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).		
6	En caso de manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, el arrendatario deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado. Para las instalaciones arrendadas ubicadas en la Ciudad de Bogotá, el arrendatario debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas respecto a las obligaciones, prohibiciones y responsabilidades, establecidas para el "Generador" en los Artículos 5, 6 y 12 del Acuerdo 634 del 30/12/2015 "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones". Para las instalaciones arrendadas, ubicadas fuera de la ciudad de Bogotá, el arrendatario debe dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual de establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de estos residuos. En caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (evidenciado mediante registro fotográfico)	1. Formato de registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU) 2. Soportes de registro y permiso del gestor autorizado para aceites de cocina o vegetales usados, emitido por la autoridad ambiental de la jurisdicción.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
		1. Manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado 2. Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado 3. Registro de entrega del de aceite de cocina o vegetal usado, en "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU".	Semestral, de acuerdo a las cantidades de aceite de cocina o vegetal usado, la disponibilidad de almacenamiento y cantidades mínimas de recolección establecidas por el gestor autorizado.
7	**TRAMPAS DE GRASA: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE A LA FECHA TIENEN TRAMPAS DE GRASA DE PROPIEDAD DE LA DIBIE (FIJAS O PORTÀTILES)** La limpieza de las trampas de grasas existentes, así como el manejo de los residuos generados en las mismas; la asume en logística y costos el arrendatario. Para establecer la limpieza y desinfección necesaria, se debe tener en cuenta las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas; para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas existentes, debe tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan. Donde el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico; preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.	1. Procedimientos de limpieza y desinfección de cada trampa de grasas (preventiva -general, correctiva-profunda). 2. Cronograma de limpieza y desinfección, de acuerdo a las características existentes. 3. Formato de registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa (preventiva - general, correctiva-profunda).	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		1. Registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa (preventiva -general, correctiva-profunda). 2. Certificado de limpieza minuciosa (correctivo-profundo) 3. Certificado y/o soporte de disposición final de los residuos retirados de las trampas de grasa.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato; de acuerdo al cronograma de limpieza establecido.

	NOTA: según registro en matriz de Colegios, aplica para COLEGIO ELISA BORRERO DE PASTRANA, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – BOGOTÁ, COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SANTA MARTA y COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMAN – BELLO.		
8	**MANEJO DE RESIDUOS ORGÀNICOS, APLICA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.** Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"; razón por la cual se solicita al Arrendatario el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos. **NOTA: según "SERVIO" registrado en la "DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO", aplica para el para COLEGIO ELISA BORRERO DE PASTRANA.**	Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados; incluidos los residuos orgánicos.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de pesaje de los residuos generados, incluidos los orgánicos.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
		Presentación de empresa, entidad o fundación a la cual se realizará la entrega de residuos orgánicos (deberá relacionar como mínimo, nombre, contacto, misionalidad, experiencia en el mercado, descripción del proceso realizado para el aprovechamiento de éstos residuos).	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Formato de entrega a externos de los residuos orgánicos generados.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de entrega de residuos orgánicos para procesos como compostaje, lombricultivo, biogás, entre otros.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.

ITEM	CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"		
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
1	El arrendatario debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Artículo 14, literal (2).	El arrendatario presentará el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato. **Nota:** tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.
2	El arrendatario debe cumplir con la **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	El arrendatario presentará plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.

		De acuerdo al cumplimiento al **Plan de Capacitación**, el arrendatario durante la vigencia del contrato, entregará al supervisor una copia de las actas de las capacitaciones.	
3	El arrendatario debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de contratar "por hora labor" un profesional o personal técnico en alimentos, quien realizará el acompañamiento del desempeño de: 1. El programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. 2. En la verificación de los puntos críticos de control y prácticas higiénicas en la manipulación e inocuidad de los alimentos 3. Cumplimiento de los registros de los formatos para dar cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico del arrendatario. 4. Todas las demás disposiciones para cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura.	El arrendatario entregará copia de la hoja de vida del profesional o técnico en alimentos y anexará copia de la EPS y ARL. El arrendatario entregará una copia del informe al supervisor del contrato para verificación y seguimiento a las acciones.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio del personal
ITEM	**PRODUCTOS ALIMENTICIOS**		
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	El arrendatario y el supervisor del contrato determinarán en un comunicado la exclusividad de los productos.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.
ITEM	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**		
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	El arrendatario debe cumplir con el **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique). En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros. Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Con fecha y número de lote.	Formatos de recepción de productos, materias prima e insumos allegada al punto de servicio.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.

	Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior. Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación, de presentarse alguna de estas situaciones los productos deben ser rechazados. Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales		
2	El arrendatario debe cumplir con el **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	1. Formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en el establecimiento. 2. El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.
3	El arrendatario debe asegurar que los proveedores alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente.	El arrendatario entregará los conceptos favorables y vigentes por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros.	Actualizar durante la vigencia del contrato.
4	El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, por lo tanto, presentará un plan de muestreo que incluya el análisis microbiológico, sugiriendo los siguientes grupo de alimentos: Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) Producto de panadería (Parámetro INVIMA) Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) Productos pre cocidos congelados Agua potable El plan de muestreo debe incluir la frecuencia de toma de muestras, según lo establecido por el profesional.	El arrendatario entregará al supervisor una copia del Resultado de los exámenes de laboratorio y acciones de las desviaciones presentadas.	Durante la vigencia del contrato.
5	El arrendatario debe cumplir con evitar la **Contaminación cruzada** Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir). Se debe de excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18 Numeral 7; Artículo 20 Numeral 5; Artículo 35 Numeral 4 El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
6	El arrendatario debe cumplir con las **Condiciones de almacenamiento** Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.	El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de	20 días calendario posteriores al inicio del

	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deben utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	2013 Artículo 5 y 6. Artículo 33 Numeral 9	contrato.
ITEM	**PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS COLEGIOS TANTO PARA CAFETERIAS /RESTAURANTE**		
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	El arrendatario debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS: El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Visualizar tipo concentración, tiempo de exposición y clase de desinfectantes. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	1. Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento. 2. Procedimiento de inocuidad, protección y preparación de los alimentos	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.

	Deben servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.		
2	El arrendatario durante la vigencia del contrato debe visualizar en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: Procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura.	Permanente durante la ejecución del contrato.
3	El arrendatario debe cumplir con la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), se debe tener en cuenta: Establecer un procedimiento para el uso de grasas o aceites que deben ser de manejados de manera controlada. En el procedimiento se incluirá que: Serán descartados los aceites cuando hayan sido usados para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud. Entregar el aceite usado a empresas y/o entidades autorizadas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, para su disposición final.	El arrendatario entregará: 1. Procedimiento manejo de aceites usados y disposición final. 2. Manifiesto de la disposición final del aceite usado. 3. Registro de peso de aceite usado.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
4	El arrendatario se comprometerá al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada.	El arrendatario entregara una certificación de compromiso en el uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
5	El arrendatario establecerá un procedimiento estandarizado para el control y manejo de alérgenos. En el procedimiento se establecerá: La clasificación, almacenamiento y manejo de los alérgenos. Cómo se informará al cliente del contenido de alérgenos en los productos.	El arrendatario entregará un procedimiento y ejecución del mismo en el manejo de alérgenos	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

ITEM	TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
	CUMPLIMIENTO	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
1	El arrendatario garantizará que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. El arrendatario supervisará, que: Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.	Copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores que estarán durante la vigencia del contrato.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

DOCUMENTOS TRANSVERSALES PARA SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Conformado por los soportes resultantes de cada uno de los siguientes ítems.			
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO POR PROGRAMA**	**FECHA DE ENTREGA**
1	El arrendatario deberá presentar el **"PLAN DE SANEAMIENTO"** a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26. y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas, formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa.	Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), donde anexará copia de la tarjeta profesional.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato y trimestral en las visitas del profesional idóneo.
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer, los procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.	El Documento "PLAN DE SANEAMIENTO" evidenciará procedimientos "PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN"	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Entregar fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para el lavado, limpieza y desinfección como: detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros. Teniendo en cuenta que estos deberá ser biodegradables.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de producto.

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, determinará el proceso de desinfección que debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos. El arrendatario durante la vigencia del contrato, Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	Procedimiento de desinfección de choque incluido en el Plan de Saneamiento	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Cronograma de limpieza y desinfección donde contemplará como mínimo: 1. Equipos a utilizar en las instalaciones a arrendar. 2. Químicos a usar (fichas técnicas, hojas de seguridad y Certificación de químicos biodegradables). 3. Tiempo de exposición y para uso en alimentos.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de producto.
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, ejecutará el cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, biodegradables y la salud del trabajador, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	Se deberá entregar los siguientes registros: 1. Formato limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo al cronograma establecido. 2. Formato lista de chequeo de la verificación de limpieza y desinfección debidamente diligenciadas, de acuerdo al cronograma establecido. **Nota**: El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el arrendatario.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de limpieza y desinfección establecido

		Plan de Capacitación donde contemplará los lineamientos descritos en la Resolución 2674 de Julio 22 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 de Decreto -Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" Articulo 13. **Plan de capacitación.** Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos. 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado).	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe asegurar que, a través de la capacitación continua y permanente, se tendrán en cuenta los temas de: los procedimientos de limpieza y desinfección, se efectuara las Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, el lavado de manos, desinfección, aseo personal.	El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia a: procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verdura.	Permanente durante la ejecución del contrato.
		Actas de socialización en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horaria de la capacitación. 3. Firma del profesional.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido.

		4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico.	
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe utilizar atomizadores para la aspersión de ambientes para su desinfección. De lo cual debe garantizar que no se utilizara recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar estos químicos.	Procedimiento de desinfección de ambientes incluido en el Plan de Saneamiento.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio para el almacenamiento adecuado y seguro de los insumos químicos que utilice para las actividades que desarrolle de aseo, limpieza y desinfección en cumplimiento del objeto del contrato; teniendo en cuenta que este espacio no puede estar en la zona de preparación de alimentos y debe contar con buena ventilación y/o recirculación de aire apropiada.	Esquema de las zonas o espacios requeridas y delimitadas para el cumplimiento del objeto del contrato, que contribuyan al desarrollo y ejecución del "PLAN DE SANEAMIENTO"	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
	En este espacio, se debe tener las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos, las cuales deben ser ubicadas en un lugar visible. Estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser almacenados de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad. Adicional, debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos. El arrendatario debe establecer dentro de las instalaciones a arrendar el espacio el lavado de elementos con los cuales realiza las acciones de aseo, limpieza y desinfección (traperos, escobas, guantes, paños, telas, entre otros); garantizado no generar contaminación a los alimentos o productos a comercializar en cumplimiento del objeto del contrato y generación de vertimientos que contaminen en las redes existentes.	Fichas técnicas, hojas de seguridad y matriz de compatibilidad impresas a color de todos los productos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de producto.
		Listas de chequeo de limpieza y desinfección, debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato
	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos generados de las instalaciones a arrendar, donde se garanticen una eficiente labor de separación o clasificación, recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, transporte interno - externo y disposición final de los desechos sólidos; teniendo en cuenta las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial); así como las normas de higiene y salud ocupacional y demás normatividad legal vigente relacionada; con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas,	El plan de saneamiento contemplará: 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

	dependencias, equipos y el deterioro del medio ambiente. Para esto, en el plan de gestión integral de residuos sólidos, se deben establecer y desarrollar como mínimo las siguientes acciones:		
	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del arrendatario.	Plan de Capacitación donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a Manejo integral de residuos sólidos. Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos. 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones a arrendar.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horaria de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido.

		Señalización informativa, en donde se relacione la separación en la fuente de los residuos generados en las áreas de producción y servicio.	Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato
	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe suministrar los elementos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; de acuerdo a los tipos de residuos generados en cumplimiento del objeto del contrato y teniendo en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. El arrendatario debe garantizar las actividades de limpieza y desinfección de las canecas, cuando éstas se desocupen, con el fin de evitar contaminación cruzada y proliferación de vectores.	El plan de saneamiento contemplará: 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		1. Zona de servicio se ubicará un punto ecológico como mínimo, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas de acuerdo al color de la misma. 2. En la zona de producción se ubicarán canecas tipo vaivén y bolsas de acuerdo al color de la misma, teniendo en cuenta el tipo de residuos generados en cumplimiento al objeto del contrato.	Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato
		Registro de lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, debidamente diligenciado de acuerdo a frecuencia de recolección en ruta interna establecida en ECOMAPA y según procedimiento de la actividad	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato; así como prever su almacenamiento temporal (lugar que debe ser alejado a la zona de producción), teniendo en cuenta evitar olores ofensivos y controlar la proliferación de vectores; y posterior coordinar la	1. Acta de Reunión entre el arrendatario y el Supervisor del Contrato, con el fin de realizar articulación y coordinación, en relación al	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

	entrega para aprovechamiento y disposición final. Donde el arrendatario debe contar y asumir a su costo con las herramientas, insumos y EPP necesarios para realizar la recolección y traslado de los residuos. Realizar el registro y pesaje de los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato. En donde para llevar a almacenamiento temporal de los residuos aprovechables, éstos deben estar limpios y secos. El arrendatario debe tener y asumir a su costo las herramientas, elementos, EPP y báscula para la ejecución de actividad. En donde de acuerdo a la coordinación con el supervisor del contrato, se apoyará en la entrega para aprovechamiento y/o disposición final. El arrendatario será el único responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no debe tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	almacenamiento temporal de los residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) en las instalaciones del Contratante (Articulación proceso SGA - programa residuos no peligrosos). 2. Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados	
		ECOMAPA: Esquema donde se detalla: 1. La ubicación de las canecas. 2. Ruta interna de recolección (instalaciones arrendadas). 3. Ruta externa recolección (hasta el almacenamiento temporal) de cada tipo de residuo generado, con su respectiva frecuencia de recolección (horarios y días).	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de recolección contemplará: 1. Pesaje de los residuos. 2. Entrega para almacenamiento temporal en el centro de acopio o lugar coordinado con el Supervisor del Contrato, de residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) debidamente diligenciados; de acuerdo a la frecuencia de recolección establecida en el ECOMAPA.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.

		3. Utilización EPP de acuerdo a la actividad.	
	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe entregar el diagnóstico realizado por una empresa autorizada con concepto favorable vigente por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique).	Documento Diagnóstico de control de plagas, realizado por una empresa autorizada y especializada en donde contemplará como mínimos: 1. Procedimiento de control de plagas y vectores. 2. Medidas de mitigación, prevención y control. 3. Tipo de plagas a exterminar y grado de infestación. 4. Químicos a utilizar y cronograma de rotación. 5. Frecuencia de control de plagas y vectores (fumigación, aspersión entre otros). 6. Esquema de fumigación de las instalaciones arrendadas. En donde se entregará copia al Supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la frecuencia y los químicos a utilizar.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Los químicos usados deben ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos; estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser manejados en las áreas a intervenir de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad, durante la ejecución de las actividades de control de plagas.	Copias de hojas de seguridad de los químicos a utilizar, las cuales deben contener los 16 ítems y Fichas técnicas en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.	Durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia establecida en diagnóstico.

	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario enviará al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades. La realización de las actividades de control de plagas y vectores debe tener en cuenta las novedades presentadas en las instalaciones arrendadas (calendario académico, temporadas altas y/o otras disposiciones), por tal motivo se deben coordinar con antelación con el supervisor del contrato. El arrendatario debe asegurar que el personal de la empresa arrendataria del control de plagas y vectores, ingresará al punto de servicio con todas medidas de bioseguridad, presentar pagos de seguridad social y certificación que acredite la idoneidad de la actividad. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural. El control solicitada en éste ítem, es diferente al control realizado por los puntos de servicio de la Dirección de Bienestar de la Policía Nacional.	1. Constancia de trabajo de la empresa especializada con las observaciones presentadas. 2. Se anexará fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos químicos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.	Durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia de fumigación establecida en Diagnóstico de plagas y vectores.
	PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe realizar la identificación y documentación sobre el tipo de fuente de abastecimiento, disponibilidad de almacenamiento y respectivos tratamientos para consumo en las instalaciones del Contratante (este último si aplica, según las instalaciones y fuentes existentes); para el agua a utilizar en las instalaciones arrendadas y con la cual se dará cumplimiento del objeto del contrato.	Procedimiento identificación de la fuente abastecimiento, tratamiento de agua para consumo y almacenamiento Documento "PLAN DE SANEAMIENTO" - generalidades y alcance "PROGRAMA AGUA POTABLE"	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
	PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario establecerá un procedimiento para garantizar la calidad e inocuidad del agua a utilizar en los procesos de elaboración de alimentos (hamburguesas, perros, sándwich, etc.) y/o bebidas (jugos, etc.) o de las actividades de lavado con agua potable a los que son sometidas las materias primas e insumos (frutas, verduras, hortalizas, etc.)	Procedimiento calidad de inocuidad del agua del "PLAN DE SANEAMIENTO" Formato de registro de control de pH y Cloro residual	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de control de pH y Cloro residual, de acuerdo a frecuencia establecida en el procedimiento del programa.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.

	PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario en coordinación con el Supervisor del contrato, realizará seguimiento a las acciones de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable que se encuentre conectado al suministro de agua de las instalaciones arrendadas. Esta actividad debe ser realizada por empresa certificada y avalada por secretaria de salud. Mediante concepto sanitario favorable vigente. La periodicidad de lavado y desafección de tanques, debe realizarse mínimo cada 6 meses, según lo establecido en el Decreto 1575 del 09/05/2007.	La Dirección de Bienestar Social (responsable del centro de trabajo), garantizará la ejecución del procedimiento de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, aportando el certificado de la empresa que lo realizó. El arrendatario realiza los controles de acuerdo a los parámetros establecidos por la empresa frente a registro y control de pH y Cloro residual.	Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato.
2	**ATENCION DE AUDITORIAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNA.** El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato. Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fechas de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.	Soportes establecidos para la ejecución y cumplimiento del objeto del contrato, según las condiciones técnicas y obligaciones del mismo.	Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato

ASD07 **ADRIANA MARIBEL BARACALDO CARDENAS**
Ingeniera Ambiental DIBIE

PRS11 **LILIANA RUSSI PINZÓN**
Ingeniera de Alimentos DIBIE

ORF19 **CLAUDIA DEYANIRA PELÁEZ RAMÍREZ**
Funcionario Responsable SG-SST DIBIE

Mayor **NYDIA ELVIRA HUERTAS MARTIN**
Jefe Grupo Educación Dirección de Bienestar Social

ANEXO No. 3

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mí calidad de jefe del Grupo de Educación de la Dirección de Bienestar Social Policía Nacional, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que, consultado en la Dirección de Bienestar Social, no existe la logística ni la infraestructura necesaria para la prestación del servicio de CAFETERÍA DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación del mismo.

LOTE	CIUDAD	COLEGIO
1	Bogotá	San Luis
2	Bogotá	Nuestra Señora de Fátima
3	Bogotá	Elisa Borrero de Pastrana
4	Villavicencio	Nuestra Señora de Fátima
5	Tunja	Nuestra Señora de Fátima
6	Bucaramanga	Nuestra Señora de Fátima
7	San José de Cúcuta	Nuestra Señora de Fátima
8	Valledupar	Nuestra Señora de Fátima
9	Soledad	Nuestra Señora de Fátima
10	Cartagena de Indias	Nuestra Señora de Fátima
11	Montería	Nuestra Señora de Fátima
12	Neiva	San Miguel Arcángel
13	Ibagué	Nuestra Señora de Fátima
14	Manizales	Nuestra Señora de Fátima
15	Pereira	Nuestra Señora de Fátima
16	Santiago de Cali	Nuestra Señora de Fátima
17	Popayán	Nuestra Señora de Fátima
18	San Juan de Pasto	Nuestra Señora de las lajas
19	Armenia	Nuestra Señora de Fátima
20	Sincelejo	Nuestra Señora de Fátima
21	Santa Marta	Nuestra Señora de Fátima
22	Bello - Antioquia	Santo Domingo de Guzmán

Firma,

Mayor **NYDIA ELVIRA HUERTAS MARTIN**
Jefe Grupo Educación Dirección de Bienestar Social

ANEXO No. 4
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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 NACIONAL**, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. El contratista no debe estar incurso en las inhabilidades descritas en el artículo 183 del Ccódigo nacional de Policía.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. El arrendatario deberá informar al supervisor del contrato el uniforme del personal que labora así como su identificación empresarial.

12. 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.

13. 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.

14. El arrendatario se compromete a **NO** mantener animales dentro del punto de venta.

15. 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.

16. El arrendatario deberá restituir las instalaciones y los equipos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural.

17. 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.

18. El arrendatario informara al supervisor del contrato las eventualidades que surjan en los equipos, elementos o infraestructura entregada, que pueda afectar la prestación del servicio; con el fin de tomar las medidas necesarias y decisiones del caso, en coordinación con el arrendatario.

19. El personal contratado no debe tener antecedentes penales, ni de policía.

20. Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del contratista.

21. El personal que labora en espacios dados en arrendamiento deben ser previamente ilustrado con relación al buen comportamiento y respeto dentro de las instalaciones.

22. 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.

23. El arrendatario no podrá subarrendar parcial ni totalmente el(os) local(es) objeto de presente estudio.

24. 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.

25. 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.

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES 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 colegio, 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 contractual.

9. EL supervisor del contrato se compromete a tomar registro fotográfico de los medidores de los servicios públicos de los puntos que cuentan con los mismos, para poder realizar seguimiento a la lectura y poder llevar control de los pagos por consumo.

10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

11. Cumplir con las obligaciones señaladas en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 del 2015.

ANEXO No. 6

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 01082 DE 2015.

ANEXO No. 7
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORIA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERODICIDAD CUANDO
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUANCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
2	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	FALCEDAD EN LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMAN LA OFERTA	DECLARATORÍA DESIERTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	EVITAR EL RIESGO/VERIFICACION ESTRICTA DE LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMA LA OFERTA, POR PARTE DEL COMITÉ EVALUADOR	1	1	2	BAJO	NO	INTEGRANTES DE LOS COMITÉS EVALUADORES (JURÍDICO, ECONÓMICO Y TÉCNICO)	EVALUACIÓN DE LOS COMITES	PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES	VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRA LA OFERTA.	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
3	ESPECIICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	NO PRESENTACIÓN DE LAS GARANTÍAS REQUERIDAS EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN O LA PRESENTACIÓN SE EFECTÚA DE MANERA TARDÍA.	ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA. NO LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO. APLICACIÓN DE MULTAS.	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	EVITAR EL RIESGO / VERIFICACION ESTRICTA DE LAS GARANTÍAS	1	4	5	MEDIO	SI	ANALISTA CONTRACTUAL	SEÑALAMIENTO EN EL ESTUDIO PREVIO DE LAS EXIGENCIAS DE DICHAS GARANTÍAS	SEGUIMIENTO A LA SUSCRIPCIÓN DE GARANTÍAS	EN LA ETAPA CONTRACTUAL	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD Y MALA PRESTACION DEL SERVICIO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /INFORMES DE SUPERVISION EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS ESTABLECIDAS EN LA MINUTA	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACION DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISION	DE ACUERDO A LA NOTIFICACION DE SUPERVISION

ANEXO 8

EVALUACIÓN ECONÓMICA

De acuerdo al Instructivo Nro. 003 /SUDIR-DIRAF-70 del 18 de mayo de 2018 "PAUTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTOS DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL", el único factor evaluable será el canon de arrendamiento emitido por el Grupo de Bienes Raíces de cada una de las unidades o de la Dirección de Bienestar Social, más IVA. Por lo tanto, la oferta de la propuesta debe indicar el valor del canon de arrendamiento establecido por la entidad. La oferta que esté por encima o por debajo del precio establecido por la entidad para cada lote será rechazada.

El oferente deberá diligenciar y allegar con su propuesta el siguiente cuadro: **Valor de la propuesta económica:**

LOTE	CIUDAD	COLEGIO	VALOR AVALÚO	INCREMENTO IPC (4,09%)	IVA 19%	SERVICIO PÚBLICO AGUA	SERVICIO PÚBLICO ENERGÍA	VALOR TOTAL
1	Bogotá D.C.	San Luis	$1.197.705,60	$48.986,16	$236.871,43	$370.000,00		$1.853.563,19
2	Bogotá D.C.	Nuestra Señora de Fátima	$927.864,00	$37.949,63	$183.504,59	Medidor instalado	$200.000,00	$1.349.318,23
3	Bogotá D.C.	Elisa Borrero de Pastrana	$736.358,40	$30.117,05	$145.630,33	Medidor instalado	$151.000,00	$1.063.105,78
4	Villavicencio	Nuestra Señora de Fátima	$328.790,90	$13.447,55	$65.025,31	Medidor instalado	Medidor instalado	$407.263,76
5	Tunja	Nuestra Señora de Fátima	$353.400,00	$14.454,06	$69.892,27	Medidor instalado	Medidor instalado	$437.746,33
6	Bucaramanga	Nuestra Señora de Fátima	$637.700,00	$26.081,93	$126.118,57	Medidor instalado	Medidor instalado	$789.900,50
7	San José de Cúcuta	Nuestra Señora de Fátima	$485.000,00	$19.836,50	$95.918,94	Medidor instalado	Medidor instalado	$600.755,44
8	Valledupar	Nuestra Señora de Fátima	$519.800,00	$21.259,82	$102.801,36	$25.000,00	$25.000,00	$693.861,18
9	Soledad	Nuestra Señora de Fátima	$805.000,00	$32.924,50	$159.205,66	$95.000,00		$1.092.130,16
10	Cartagena de Indias	Nuestra Señora de Fátima	$270.300,00	$11.055,27	$53.457,50	NO APLICA	NO APLICA	$334.812,77
11	Montería	Nuestra Señora de Fátima	$215.719,33	$8.822,92	$42.663,03	$20.000,00	$20.000,00	$307.205,28
12	Neiva	San Miguel Arcángel	$264.375,00	$10.812,94	$52.285,71	Medidor instalado	$104.090,00	$431.563,65
13	Ibagué	Nuestra Señora de Fátima	$390.500,00	$15.971,45	$77.229,58	Medidor instalado	Medidor instalado	$483.701,03
14	Manizales	Nuestra Señora de Fátima (Sección Primaria)	$130.000,00	$5.317,00	$25.710,23	Medidor instalado	Medidor instalado	$161.027,23
		Nuestra Señora de Fátima (Sección Bachillerato)	$255.000,00	$10.429,50	$50.431,60	Medidor instalado	Medidor instalado	$315.861,10

15	Pereira	Nuestra Señora de Fátima	$337.713,00	$7.902,48	$65.666,94	Medidor instalado	Medidor instalado	$411.282,42
16	Santiago de Cali	Nuestra Señora de Fátima	$226.030,00	$9.244,63	$44.702,18	$283.342,20	$287.059,98	$850.378,99
17	Popayán	Nuestra Señora de Fátima	$407.998,80	$16.687,15	$80.690,33	Medidor instalado	Medidor instalado	$505.376,28
18	San Juan de Pasto	Nuestra Señora de las lajas	$383.403,36	$15.681,19	$75.826,06	Medidor instalado	Medidor instalado	$474.910,61
19	Armenia	Nuestra Señora de Fátima	$323.074,12	$13.213,73	$63.894,69	Medidor instalado	Medidor instalado	$400.182,54
20	Sincelejo	Nuestra Señora de Fátima	$300.648,08	$12.296,50	$59.459,47	NO APLICA	$140.000,00	$512.404,05
21	Santa Marta	Nuestra Señora de Fátima	$988.500,00	$00,00	$187.815,00	Medidor instalado	Medidor instalado	$654.706,47
22	Bello – Antioquia	Santo Domingo de Guzmán	$805.229,00	$32.933,87	$159.250,95	Medidor instalado	Medidor instalado	$997.413,82