DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETA

Florencia Caquetá, 25 de julio del 2022

GS- 2022- - DECAQ-GRUCO -17.5

Señora
NATALI PLAZAS ALMARIO
C.C N° 1117808882 de San Vicente del Caguán
CIUDAD NOTIFICACIÓN: Florencia Caquetá
DIRECCIÓN NOTIFICACION: Calle 10A No. 11-40 Juan XXIII.
TELÉFONO: 3208902924
E-MAIL: natalyalmario45@gmail.com

Asunto: Invitación Contratación Directa PN DECAQ CD 026 2022

La Policía Nacional – Departamento de Policía Caquetá, identificado con NIT. 800140607-2, se permite invitarlo a presentar oferta para contratar la entrega en "**ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M^2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICIA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ**", así:

CONDICIONES GENERALES

1. OBJETO.

La Presente Invitación contiene disposiciones de tipo general aplicables a los diferentes procesos que efectúa la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETA; igualmente cuenta con anexos dispuestos y preparados por la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETA y Formularios los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el proponente.

2. CONDICIONES BASICAS

OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M^2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICIA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.
FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN	El presente proceso mediante la modalidad de contratación directa – arrendamiento de bienes inmuebles de conformidad con lo establecido en el artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del decreto 1082 de 2015, el cual establece que las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa.
LUGAR DEL ARRENDAMIENTO	El contratista tomará en arriendo un área de aproximada de 305 m^2 asignada en la base del Comando del Departamento de Policía Caquetá, ubicado en la calle 10 A No 11-40 barrio Juan XXIII Florencia - Caquetá, primer piso, área destinada para el funcionamiento del restaurante y cafetería.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será por doce (12) meses contados a partir de la notificación de la comunicación de inicio de ejecución del contrato.

CLASE DE CONTRATO	Modalidad: Contratación Directa – Arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015. ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, subsección 4, articulo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
PERFIL Y CALIDAD DEL PROPONENTE	Teniendo en cuenta la modalidad de selección empleada para el presente proceso, podrá participar el oferente seleccionado y relacionado en la resolución de justificación de la modalidad. Para el presente proceso, no aplica lo establecido para las MIPYMES de conformidad con lo relacionado en el decreto 1082 de 2015.
PRESUPUESTO OFICIAL	El valor total estimado del CANON mensual de arrendamiento de las instalaciones del Comando de Policía Caquetá para la prestación de servicio de restaurante y cafetería con un área de (305 m2 aproximadamente) es de DICECISIETE MILLONES CUATOCIENTOS MIL PESOS M/C ($17.400.000) incluido I.V.A.

VALOR CANON MENSUAL SIN INCLUIR SERVICIOS PÚBLICOS	VALOR SERVICIOS PUBLICOS	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
$1.450.000,00	SEGÚN EL CONSUMO	$17.400.000,00

UNIDAD: DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ
DESCRIPCIÓN: ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE PROPIEDADES O EDIFICACIONES
CANTIDAD O TIEMPO DE EJECUCION: 12 MESES
VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL SIN INCLUIR SERVICIOS: $1.450.000,00
VALOR TOTAL CONTRATO: $17.400.000,00
NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES:

El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se sugiere instalar medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobreo al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.

Teniendo en cuenta que el destinado para el servicio de Restaurante y cafetería, cuenta con un medidor de energía eléctrica y de acueducto derivados de los contadores principales. El supervisor del contrato en asocio con el arrendatario, verificará el consumo mensual registrado por los medidores derivados, y una vez realizada las mediciones por parte de los funcionarios de la Electrificadora del Caquetá y de SERVAF SA ESP de los consumos en el contadores principales, con base en la factura emitida por las empresas de servicios públicos, se cobrará el consumo de kilovatios y metros cúbicos consumidos por el arrendatario del área destinado para el servicio de restaurante y cafetería en el servicio de energía eléctrica y acueducto.

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICIA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PUBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

El canon de arrendamiento se incrementará en forma anual de acuerdo al IPC acumulado del año que certifique el Departamento Nacional de Estadística (DANE) a través de su página web www.dane.gov.co.

SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor será designado por el ordenador del gasto de la unidad policial en el respectivo contrato, debiendo analizar entre otros aspectos, que el funcionario que ejerza dichas funciones, se encuentre dentro de la jurisdicción del lugar de ubicación del inmueble, para garantizar la inmediatez y oportunidad en la elaboración y presentación de los informes respectivos, al igual que dar solución y/o tramite a los inconvenientes que puedan presentarse durante la ejecución del contrato, considerando además, el perfil e idoneidad de funcionario que ejercerá el referido control de ejecución, de conformidad con los términos que establece la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y contempla el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014. Fuente: INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF-70 LINEAMIENTO PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL, quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II y en la Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción, quien deberá presentar informes de supervisión de forma mensual.
FORMA DE PAGO	El arrendatario se obliga a cancelar en pesos colombianos a favor de la POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ el valor del canon de arrendamiento mensual asignado para este contrato es por adelantado, durante los cinco (05) días siguientes a la aprobación de la garantía única; los cuales deben ser consignados en la cuenta bancaria que designe la unidad a nombre del Departamento de Policía Caquetá. El valor del título del canon de arrendamiento mensual que será de ($1.450.000,00) Un millón cuatrocientos cincuenta mil pesos M/CTE. Una vez efectuada la consignación deberá entregar original del mismo a la oficina de tesorería del Departamento de Policía Caquetá, una fotocopia de pago a la oficina de contratos y otra fotocopia al supervisor del contrato, con los soportes de pago de seguridad social ARL, y de más exigidos por la legislación colombiana de empleados. Adicional al valor del canon de arrendamiento se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (aguas y energía), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante un control donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria antes mencionada. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Una vez realizada la consignación deberá publicarla en el SECOP II y enviar una copia de dicho elemento a la oficina del grupo de Tesorería del Departamento de Policía Caquetá, así misma copia al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual. **NOTA:** Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, *este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios.* Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a las siguientes cuentas:

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICIA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PUBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Las relacionadas en el Anexo N° 3

OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL	Las relacionadas en el Anexo N° 4
ANALISIS DE GARANTIAS: TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACION DEL RIESGO	De conformidad con lo indicado en el "Manual para la identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación-Colombia Compra Eficiente, se debe utilizar la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo.

GARANTÍAS DEL PROCESO

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% 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 TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA 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 POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV	ARRENDATARIO	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO 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 ARTÍCULO DIECISÉIS (16) DE DECRETO 4828 DE 241208.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA

	CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA , SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD
VALIDEZ DE LA OFERTA Y DE GARANTÍA DE SERIEDAD	Durante la ejecución del futuro contrato.						

3. CAUSALES DE RECHAZO Y DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

a. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.

b. Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.

c. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo.

d. Cuando el Objeto Social de la sociedad proponente, registrado en el Certificado de Existencia y Representación Legal no faculte a la sociedad para desarrollar la actividad materia de la futura contratación.

e. Cuando el oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por Autoridad Competente.

f. No presentar o subsanar los documentos habilitantes dentro del plazo establecido en la presente invitación.

g. Cuando la propuesta económica exceda o sea inferior al canon de arrendamiento.

CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO

LA POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETA declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando entre la propuesta presentada no se logre adjudicar el contrato ofrecido, ya sea porque la propuesta no cumpla con las condiciones para ser adjudicataria, porque no se presente propuesta, o por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.

La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, el cual se notificará a todos los proponentes y contra éste procede el recurso de reposición, en los términos del artículo 51 y siguientes del Código Contencioso Administrativo.

DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETA declarará desierta la CONTRATACION DIRECTA cuando ninguno de los oferentes obtenga la clasificación de CUMPLE, o cuando todas las ofertas sean rechazadas.

1. CRONOLOGÍA DEL PROCESO

ENTREGA DE LAS PROPUESTAS	Lugar: La propuesta debe ser cargada al PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN – SECOP II Fecha y Hora: Según cronograma SECOP II
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	Según cronograma SECOP II
PLAZO PARA OBSERVACIONES Y PARA PRESENTAR DOCUMENTOS HABILITANTES	Según cronograma SECOP II
EXPEDICIÓN, NOTIFICACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	Según cronograma SECOP II

4 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Considerando que una de las funciones de Colombia Compra Eficiente es desarrollar y administrar el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOPII, implementar nuevos desarrollos tecnológicos e integrar el SECOP con los sistemas electrónicos de gestión de administración pública, según lo establecido en el Artículo 2, Artículo 3 en su numeral 8, numerales 7 y 8 del artículo 13 del Decreto ley 4170 de 2011 y teniendo en cuenta que el SECOP II es el sistema que Colombia Compra Eficiente ofrece a las Entidades Estatales, al sector privado y a la ciudadanía en general para adelantar el Proceso de Contratación en línea, el Departamento de Policía Caquetá únicamente recibirá propuestas a través de la citada plataforma, con el fin de obtener mayor eficiencia, transparencia y reducción de los costos de transacción.

Así las cosas, la oferta deberá presentarse conforme lo establece Colombia Compra Eficiente a través del SECOP II; en donde corresponde al oferente tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El idioma del presente proceso de contratación será el castellano y por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere la invitación emitidos en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.
2. No se aceptarán propuestas enviadas por correo o fax, solo se aceptará la propuesta recibida a través de la plataforma del Portal Único de Contratación SECOP II.
3. Con el fin de ingresar los datos al sistema integral de información financiera “SIIF”, el proponente que participe en este proceso de contratación diligenciará el formulario No. 2 denominado “datos básicos del beneficiario de la cuenta”.
4. Serán de cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta y el Departamento de Policía Caquetá, en ningún caso, será responsable de los mismos.

CAPITULO II

CRITERIOS DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Para la selección de los proponentes se efectuará una verificación jurídica, financiera y técnica, de conformidad con los documentos y criterios establecidos en el presente capítulo.

1. REQUISITOS HABILITANTES

1.1. JURÍDICOS

En la oferta el proponente deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación:

1.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario No. 1 “Carta de Presentación de la Propuesta” y será firmada por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio, deberá venir suscrita por el representante legal para el caso de las personas jurídicas debidamente facultado en los términos de ley, y para los consorcios y uniones temporales, el Representante designado.

1.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.

Persona Jurídica Nacional. Las personas jurídicas deberán cumplir al momento de presentación de la propuesta con los siguientes requisitos:

a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.
b. Acreditar un término mínimo de duración de la sociedad, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega del servicio o de la vigencia del contrato.
c. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido, el cual será verificado con el original del certificado de existencia y representación legal.
d. Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

1.1.2.1. AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA U ORGANO SOCIAL COMPETENTE

Cuando el representante legal del proponente (persona jurídica) tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente debidamente registrado ante Cámara de Comercio respectiva, en el cual conste que está facultado para presentar la oferta y firmar el contrato hasta por el valor del presupuesto total del presente proceso. Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo en el cual cuente con amplias facultades para presentar oferta y suscribir el contrato.

1.1.2.2. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA:

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal o de la persona natural que presenta la oferta.

1.1.3. BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES

La POLICIA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETA, consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal; una vez consultado dicho boletín y en caso de encontrarse reportados se procederá al rechazo de la oferta. (Art. 60 Ley 610 de 2000).

1.1.4. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La Policía Nacional Departamento de Policía Caquetá consultará el certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

1.1.5. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES

De conformidad con lo consagrado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Ley 828/2003, el oferente deberá allegar copia de las planillas que demuestren el cumplimiento de sus obligaciones con seguridad social integral y aportes parafiscales; en caso que el oferente sea persona jurídica, se acreditará el pago de aportes parafiscales y demás aportes mencionados mediante la certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, en este caso se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y antecedentes disciplinarios expedido por la junta central de contadores.

1.1.6. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El Oferente deberá proceder al diligenciamiento del **formulario No. 3** y entregarlo con la oferta.

1.2. ECONÓMICOS

1.2.1. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA

El Oferente nacional indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la Oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto

1.2.2. FORMULARIO No. 2 Y CERTIFICACIÓN BANCARIA.

El proponente deberá adjuntar debidamente diligenciado el Formulario No.2 y la certificación bancaria conforme a la cuenta señalada en este formulario.

1.2.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA.

El oferente deberá diligenciar su oferta económica en la lista de precios de la plataforma SECOP II.

La oferta económica cumplirá siempre y cuando no sea inferior al valor del presupuesto oficial asignado al presente proceso.

La propuesta económica debe presentarse con los valores expresados en Moneda Legal Colombiana en la plataforma SECOP II.

Para establecer el valor de la oferta, el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

Los tributos nacionales y distritales, si a ello hubiere lugar, las tasas y los demás costos directos e indirectos que se deriven tanto de la presentación de su oferta, como de la ejecución del contrato.

Los errores e imprecisiones de tipo aritmético que sean cometidos por el proponente en su oferta económica serán corregidos por la entidad y éste será el valor que tomará la misma para efectos de la oferta económica.

Por error aritmético e imprecisión de tipo aritmético se entiende aquel en que se incurre cuando de las operaciones matemáticas el resultado final no corresponde al real. En todo caso no se considerará error o imprecisión de tipo aritmético cualquier imprecisión, diferencia o ausencia de información referente al valor ofertado del presupuesto oficial.

En el evento en que de la corrección aritmética el valor total ofertado por el proponente, supere el presupuesto oficial, o no cumpla con las condiciones establecidas en el presente proceso ésta será RECHAZADA.

Las correcciones efectuadas según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para el contratista en caso de adjudicación.

En caso de existir discrepancia en la oferta entre lo dispuesto en letras y números, prevalecerá el valor manifestado en letras, el cual no estará sujeto a cambios o ajustes, sin perjuicio a la corrección aritmética si da lugar a ello. Las enmendaduras de precios que aparezcan en la oferta deberán confirmarse con nota al margen y firma del oferente.

El proponente al momento de realizar la propuesta debe tener en cuenta el valor establecido por la entidad en la plataforma SECOP II.

Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores y omisiones en que incurra al indicar la propuesta económica.

1.3. CONDICIONES TÉCNICAS

1.3.1 CRITERIOS DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

La propuesta técnica deberá cumplir con los criterios de selección requeridos en el anexo No. 2 de la presente invitación.

1.3.2 FORMULARIO No. 4 “ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD”

El oferente deberá diligenciar y presentar con la oferta el Formulario No. 4 del ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD anexo en la presente invitación.

“SE INVITA A LAS VEEDURIAS CIUDADANAS PARA EJERCER CONTROL SOCIAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE”

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO POR EL SEÑOR
Coronel **JAVIER ANTONIO CASTRO ORTEGA**
Comandante Departamento de Policía Caquetá

Elaboro:	Revisado por:	Reviso:	Revisó.:	Revisó:
SI. John Wilmar Martínez Gómez	IT. Ricardo Trujillo Hernández	CT. Carlos Andrés Cuellar Leguizamón	CT. Luis Carlos Marin Valcarcel	TC. Julio Hernando Guerrero Rojas
Analista de Contratos DECAQ	Jefe de Contratos DECAQ	Jefe Área Administrativa y Financiera DECAQ	Asesor Jurídico DECAQ	SUBCO-DECAQ

ANEXO 1

OFERTA ECONÓMICA PARA EL ARRENDAMIENTO

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual se solicitó el avaluó de renta al perito valuador de la Metropolitana de Ibagué, el señor SI. JAIME DIDIER ESTEBAN PARRA ALDANA quien establece el valor del canon de arrendamiento mensual, sin establecer el valor de servicios públicos (energía, eléctrica y agua) debido a que este costo será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual del local a arrendar, quedando estipulado el valor final del canon de arrendamiento así:

CANON ARRENDAMIENTO SIN INCLUIR LOS SERVICIOS PÚBLICOS	MENSUAL	VALOR TOTAL 12 MESES
Canon de Arrendamiento	$ 1.450.000	$ 17.400.000

Teniendo en cuenta que el destinado para el servicio de Restaurante y cafetería, cuenta con un medidor de energía eléctrica y de acueducto derivados de los contadores principales. El supervisor del contrato en asocio con el arrendatario, verificará el consumo mensual registrado por los medidores derivados, y una vez realizada las mediciones por parte de los funcionarios de la Electrificadora del Caquetá y de SERVAF SA ESP de los consumos en el contadores principales, con base en la factura emitida por las empresas de servicios públicos, se cobrará el consumo de kilovatios y metros cúbicos consumidos por el arrendatario del área destinado para el servicio de restaurante y cafetería en el servicio de energía eléctrica y acueducto.

NOTA 1: El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se sugiere instalar medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes. Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la siguiente cuenta corriente:

PAGO ARRENDAMIENTO	FONDOS ESPECIALES OFICIALES – POLICIA NACIONAL	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-6200-1003-3
PAGO SERVICIOS PUBLICOS	SERVICIOS PERSONALES DECAQ	CUENTA CORRIENTE: BANCO POPULAR S.A. 110-620-00072-9

_____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

C. C_____

ANEXO 1.1 OFERTA ECONOMICA DE ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A ESTUDIO DE MERCADO AÑO 2022

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO RESTAURANTE Y CAFETERIA PRODUCTOS DE RESTAURANTE (DESAYUNO)	PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo	NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.	$ 5.000	
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.	$ 7.000	
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$ 7.000	
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.	$ 8.000	
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.	$ 10.000	
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	$ 5.000	
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.	$ 7.000	
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.	$ 7.000	
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.	$ 6.000	
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas	$ 4.000	
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas	$ 3.000	
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas	$ 5.000	
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas	$ 8.000	
14	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porcion de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.	$ 8.000	
15	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.	$ 10.000	
16	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.	$ 9.000	
17	tortilla de huevo con salchicha, jamon, tocineta, queso ozarella, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.	$ 8.000	
18	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozarella 20g, arepa 58g.	$ 7.000	
19	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.	$ 4.000	
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)	**PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo**	**NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado**
20	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)	$ 7.000	
21	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 9.500	
22	Carne de res y/o cerdo asada 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 7.000	
23	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 7.000	

	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)	PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo	NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado
24	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 8.000	
25	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 8.000	
26	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 7.000	
27	valor empaques biodegradables para llevar alimentos	$ 500	
28	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.	$ 3.000	
29	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas	$ 15.000	
	PRODUCTOS CAFETERIA Y OTROS	**PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo**	**NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado**
30	Café oscuro 10 onzas	$ 2.000	
31	Café con leche 3.5 onzas unidad	$ 2.000	
32	Café con leche 8 onzas	$ 3.000	
33	Tinto 4 onzas Unidad	$ 1.500	
34	Bebida aromática unidad	$ 1.500	
35	Tinto 7 onzas Unidad	$ 1.200	
36	Bebida aromática 4 onzas unidad	$ 1.000	
37	Jugo natural en agua 12 onzas	$ 3.000	
38	Jugo natural en leche 12 onzas	$ 3.500	
39	empanada carne 100gr	$ 1.500	
40	empanada pollo 100gr	$ 1.500	
41	empanada mixta 100gr	$ 1.500	
42	salchipapas 150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha	$ 1.500	
43	buñuelo 20gr	$ 800	
44	Jugo de naranja o mandarina en botella 300ml	$ 2.500	
45	Té en botella 300ml	$ 2.500	
46	Bebida malta botella 330ml	$ 2.000	
47	Jugo de sabor a naranja en bolsa unidad x200 ml	$ 800	
48	Agua en bolsa unidad x360 ml	$ 400	
49	Agua en botella unidad x300 ml	$ 1.000	
50	Agua botella con gas unidad x600 ml	$ 2.500	
51	Agua botella sin gas unidad x600 ml	$ 2.000	
52	Agua H2O botella saborizada unidad x600 ml	$ 3.000	
53	Agua de sábila en tarro unidad x320 ml	$ 3.000	
54	Bebida hidratante unidad x500ml	$ 3.000	
55	Jugos de sabor a fruta tropical unidad x500 ml	$ 2.500	
56	Jugos de sabor a fruta tropical botella unidad x350 ml	$ 2.000	

57	Jugos de sabor a fruta tropical caja unidad x1000ml	$ 3.500	
58	Jugos de sabor a fruta tropical aja unidad x200ml	$ 1.800	
59	Gaseosa unidad x350 ml	$ 2.000	
60	Gaseosa unidad x250 ml	$ 2.000	
61	Gaseosa unidad x2.000 ml	$ 4.000	
62	Gaseosa unidad x3.125 ml	$ 8.000	
63	Gaseosa unidad x1.25 litros	$ 5.000	
64	Tea de sabores en tarro unidad x300 ml	$ 2.500	
65	Tea de sabores en tarro unidad x500 ml	$ 3.000	
66	malta Mini unidad x 200 cm	$ 1.500	
67	Malta Pet unidad x330 ml	$ 2.000	
68	Malta unidad x1.000 ml	$ 3.500	
69	Malta unidad x225 ml	$ 2.000	
70	Malta unidad x1.5 ml	$ 1.500	
71	Malta botella	$ 2.000	
72	Bebida energizante unidad x400ml	$ 2.000	
73	Jugos en caja tetra pack 200ml	$ 2.000	
74	Bebida energizante unidad x240 ml	$ 2.000	
75	Bebida energizante unidad x300 ml	$ 2.000	
76	de sabor a fruta tropical unidad x380 ml	$ 4.000	
77	capuccino, expresso, leche, vainilla, galleta 7oz.	$ 4.000	
78	café con crema chantilly, expreso, leche y crema chantilly 7oz	$ 3.500	
79	limonada natural 9oz	$ 2.500	
80	limonada de coco 12 oz	$ 4.500	
81	malteada de café, brownie, milo, oreo de fruta 12 oz	$ 45.000	
82	Jugo de naranja en caja o botella 250ml	$ 2.500	
83	Jugo de naranja natural 12 onzas	$ 2.500	
84	Perro caliente compuesto por: pan, salchicha, ensalada, tocineta, queso mozarela y salsas peso total 250 gramos	$ 7.000	
85	Hamburguesa compuesta por: carne, queso mozarela, tomate, lechuga, ripio de papa, ensalada picada, salsas peso total 300	$ 8.000	
86	Yogurt en vaso con cereales y frutas unidad x20 onzas	$ 11.000	
87	Sándwich de jamón 4gr, queso 6gr, pan 50gr.	$ 1.500	
PRODUCTOS DE ASEO		**PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo**	**NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado**
88	Papel higiénico blanco doble hoja unidad	$ 2.500	
89	Crema dental unidad x180 grs	$ 4.500	
90	Crema dental unidad x132 grs	$ 3.300	
91	Crema dental unidad x108 grs	$ 1.600	
92	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad	$ 4.500	
93	Jabón tocador unidad x100 grs	$ 2.500	

94	Cepillo dental unidad	$ 2.500	
95	Shampoo en sobre unidad x30 grs	$ 1.000	
96	Betún en paste unidad x30 grs	$ 2.500	
97	Betún en paste unidad x65 grs	4000	
DULCES		**PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo**	**NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado**
98	Bocadillos envueltos en hoja de bijao 20gr unidad	$ 600	
99	Chicles caja pequeña	$ 200	
100	Chocolatina unidad 12gr	$ 600	
101	ponqué de chocolate unidad 70gr	$ 900	
102	Galletas de sal unidad 15gr	$ 600	
103	Galletas de dulce paq. 6 x 50gr	$ 600	
104	Gaseosa surtida botella 350ml	$ 2.000	
105	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	$ 1.300	
106	Dulce mentolado surtido 30gr	$ 1.300	
107	Papas fritas variadas unidad 50gr	$ 2.200	
108	Pastel Brownie surtido unidad 65gr	$ 2.500	
109	Chicle relleno de liquido 70 grs	$ 200	
110	Chiclet's pequeño	$ 200	
111	Chiclet's grande	$ 1.500	
112	Dulce de bolitas de colores 70 grs	$ 1.200	
113	Confite refrescante pequeño 32 gr	$ 200	
114	Confite refrescante barra 25.2 gr	$ 1.300	
115	Goma de mascar sin azúcar pequeño	$ 600	
116	Goma de mascar sin azúcar mediano	$ 1.200	
117	Besitos de queso unidad x36 grs	$ 4.000	
118	Besitos de queso unidad x16 grs	$ 2.000	
119	Bombón unidad x20 grs	$ 400	
120	Chocolatina unidad x12 grs	$ 600	
121	Torta embolsada cubierta de chocolate unidad x70 grs	$ 900	
122	Pasabocas de maíz de limón unidad 29 grs	$ 1.500	
123	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x70 grs	$ 2.500	
124	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x50 grs	$ 2.000	
125	Maní unidad x40 grs	$ 200	
126	Pastelito surtido unidad x33grs	$ 1.500	
127	Platanitos unidad x43 grs	$ 200	
128	Goma de mascar sin azucar grande	$ 2.500	
129	Galleta de sal y galleta de chocolate	$ 800	

	PRODUCTOS PANADERIA	PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo	NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado
130	Arepa de queso 120 gr	$ 1.500	
131	Buñuelos 75 gr	$ 1.000	
132	Pandebonos 70 gr	$ 1.000	
133	Pan de queso 35 gr	$ 500	
134	Almojábana 60 gr	$ 500	
135	Pandeyuca 40 gr	$ 600	
136	pastel hawaiano 120 g	$ 1.500	
137	pan croissant de queso 100g	$ 1.500	
138	Pan palitos 60 gr	$ 1.400	
139	Pan agridulce 55 gr	$ 1.400	
140	Pan campesino 60 gr	$ 500	
141	pan coco x 10u 400g	$ 800	
142	pastel arequipe 100g	$ 2.500	
143	Pan con queso 280 grs	$ 800	
144	Pan integral 60 gr	$ 500	
145	pan de leche x 10u 400g	$ 500	
146	croissant de jamón y queso 110g	$ 1.500	
147	Pan pizza 90 gr	$ 1.200	
148	Brazo de reina 100 gr	$ 1.500	
149	Chicharrón 80 gr	$ 1.500	
150	Churros 65 gr	$ 1.400	
151	Peras 120 gr	$ 1.200	
152	Pastel de pollo unidad 30gr	$ 300	
153	Pastel hawaiano unidad 30gr	$ 300	
154	Tajada de ponqué unidad 63gr	$ 2.500	
	LACTEOS	**PRECIO TECHO VALOR ESTIMADO precio techo**	**NATLY PLAZAS ARMARIO VALOR ofertado**
155	Leche deslactosada unidad x1.100 ml	$ 5.500	
156	Leche Entera unidad x1.100 ml	$ 5.500	
157	Leche unidad x200 grs	$ 2.000	
158	Leche unidad x400grs	$ 3.000	
159	Leche deslactosada unidad x450 grs	$ 4.000	
160	Leche deslactosada unidad x200 grs	$ 2.000	
161	Yogurt unidad x100 grs	$ 1.200	
162	Yogurt unidad x200 ml	$ 2.000	
163	Leche saborizada unidad x200 ml	$ 3.000	
164	Leche saborizada caja unidad x200 ml	$ 3.000	
165	Yogurt espeso unidad x 45 grs	$ 1.200	
166	Avena bolsa unidad x200 grs	$ 1.900	

167	Avena vaso unidad x250 grs	$ 3.000	
168	Avena original vaso unidad x250 grs	$ 3.000	
169	Bonyurt unidad x170grs	$ 3.600	
170	Bonyurt mini x96grs	$ 2.500	
171	Bebida de fruta natural botella unidad x237 grs	$ 1.500	
172	Bebida de fruta natural caja unidad x200 ml	$ 1.200	
173	Kumis vaso unidad x150 grs	$ 3.000	
174	Kumis bolsa unidad x150 grs	$ 2.800	
175	Yogurt regenerador unidad x150 grs	$ 2.800	
176	Bebida de frutas unidad x237 ml	$ 3.000	
177	Yogo premio unidad x250 grs	$ 1.200	
178	Yogurt bebida lactea bolsa unidad x150 grs	$ 1.200	
179	Yogurt bebida láctea vaso unidad x150 grs	$ 2.900	
180	Yogurt unidad x150 grs	$ 2.500	
181	Yogurt original unidad x200 grs	$ 3.000	
182	Leche achocolatada 200ml	$ 3.000	

_____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

C. C_____

ANEXO No 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE VERIFICACIÓN Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

Entregar en calidad de Arrendamiento de un área destinado para el servicio de Restaurante y Cafetería, ubicados dentro de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Caquetá, área que consta de aproximadamente 305 m²

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO RESTAURANTE Y CAFETERIA	OFRECE	NO OFRECE
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (DESAYUNO)		
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.		
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.		
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.		
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.		
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.		
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas		
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.		
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.		
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.		
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas		
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas		
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas		
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas		
14	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porcion de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.		
15	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.		
16	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.		
17	tortilla de huevo con salchicha, jamon, tocineta, queso ozarella, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.		
18	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozarella 20g, arepa 58g.		
19	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.		
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)	**OFRECE**	**NO OFRECE**
20	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)		
21	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
22	Carne de res y/o cerdo asada 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
23	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)	**OFRECE**	**NO OFRECE**
24	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		

25	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
26	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
27	valor empaques biodegradables para llevar alimentos		
28	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.		
29	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas		
PRODUCTOS CAFETERIA Y OTROS		**OFRECE**	**NO OFRECE**
30	Café oscuro 10 onzas		
31	Café con leche 3.5 onzas unidad		
32	Café con leche 8 onzas		
33	Tinto 4 onzas Unidad		
34	Bebida aromática unidad		
35	Tinto 7 onzas Unidad		
36	Bebida aromática 4 onzas unidad		
37	Jugo natural en agua 12 onzas		
38	Jugo natural en leche 12 onzas		
39	empanada carne 100gr		
40	empanada pollo 100gr		
41	empanada mixta 100gr		
42	salchipapas 150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha		
43	buñuelo 20gr		
44	Jugo de naranja o mandarina en botella 300ml		
45	Té en botella 300ml		
46	Bebida malta botella 330ml		
47	Jugo de sabor a naranja en bolsa unidad x200 ml		
48	Agua en bolsa unidad x360 ml		
49	Agua en botella unidad x300 ml		
50	Agua botella con gas unidad x600 ml		
51	Agua botella sin gas unidad x600 ml		
52	Agua H2O botella saborizada unidad x600 ml		
53	Agua de sábila en tarro unidad x320 ml		
54	Bebida hidratante unidad x500ml		
55	Jugos de sabor a fruta tropical unidad x500 ml		
56	Jugos de sabor a fruta tropical botella unidad x350 ml		
57	Jugos de sabor a fruta tropical caja unidad x1000ml		
58	Jugos de sabor a fruta tropical aja unidad x200ml		
59	Gaseosa unidad x350 ml		
60	Gaseosa unidad x250 ml		
61	Gaseosa unidad x2.000 ml		
62	Gaseosa unidad x3.125 ml		

63	Gaseosa unidad x1.25 litros		
64	Tea de sabores en tarro unidad x300 ml		
65	Tea de sabores en tarro unidad x500 ml		
66	malta Mini unidad x 200 cm		
67	Malta Pet unidad x330 ml		
68	Malta unidad x1.000 ml		
69	Malta unidad x225 ml		
70	Malta unidad x1.5 ml		
71	Malta botella		
72	Bebida energizante unidad x400ml		
73	Jugos en caja tetra pack 200ml		
74	Bebida energizante unidad x240 ml		
75	Bebida energizante unidad x300 ml		
76	de sabor a fruta tropical unidad x380 ml		
77	capuccino, expresso, leche, vainilla, galleta 7oz.		
78	café con crema chantilly, expreso, leche y crema chantilly 7oz		
79	limonada natural 9oz		
80	limonada de coco 12 oz		
81	malteada de café, brownie, milo, oreo de fruta 12 oz		
82	Jugo de naranja en caja o botella 250ml		
83	Jugo de naranja natural 12 onzas		
84	Perro caliente compuesto por: pan, salchicha, ensalada, tocineta, queso mozarela y salsas peso total 250 gramos		
85	Hamburguesa compuesta por: carne, queso mozarela, tomate, lechuga, ripio de papa, ensalada picada, salsas peso total 300		
86	Yogurt en vaso con cereales y frutas unidad x20 onzas		
87	Sándwich de jamón 4gr, queso 6gr, pan 50gr.		
PRODUCTOS DE ASEO		**OFRECE**	**NO OFRECE**
88	Papel higiénico blanco doble hoja unidad		
89	Crema dental unidad x180 grs		
90	Crema dental unidad x132 grs		
91	Crema dental unidad x108 grs		
92	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad		
93	Jabón tocador unidad x100 grs		
94	Cepillo dental unidad		
95	Shampoo en sobre unidad x30 grs		
96	Betún en paste unidad x30 grs		
97	Betún en paste unidad x65 grs		
DULCES		**OFRECE**	**NO OFRECE**
98	Bocadillos envueltos en hoja de bijao 20gr unidad		
99	Chicles caja pequeña		

100	Chocolatina unidad 12gr		
101	ponqué de chocolate unidad 70gr		
102	Galletas de sal unidad 15gr		
103	Galletas de dulce paq. 6 x 50gr		
104	Gaseosa surtida botella 350ml		
105	Dulce mentolado en barra surtido 30gr		
106	Dulce mentolado surtido 30gr		
107	Papas fritas variadas unidad 50gr		
108	Pastel Brownie surtido unidad 65gr		
109	Chicle relleno de líquido 70 grs		
110	Chiclet's pequeño		
111	Chiclet's grande		
112	Dulce de bolitas de colores 70 grs		
113	Confite refrescante pequeño 32 gr		
114	Confite refrescante barra 25.2 gr		
115	Goma de mascar sin azúcar pequeño		
116	Goma de mascar sin azúcar mediano		
117	Besitos de queso unidad x36 grs		
118	Besitos de queso unidad x16 grs		
119	Bombón unidad x20 grs		
120	Chocolatina unidad x12 grs		
121	Torta embolsada cubierta de chocolate unidad x70 grs		
122	Pasabocas de maíz de limón unidad 29 grs		
123	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x70 grs		
124	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x50 grs		
125	Maní unidad x40 grs		
126	Pastelito surtido unidad x33grs		
127	Platanitos unidad x43 grs		
128	Goma de mascar sin azucar grande		
129	Galleta de sal y galleta de chocolate		
PRODUCTOS PANADERIA		**OFRECE**	**NO OFRECE**
130	Arepa de queso 120 gr		
131	Buñuelos 75 gr		
132	Pandebonos 70 gr		
133	Pan de queso 35 gr		
134	Almojábana 60 gr		
135	Pandeyuca 40 gr		
136	pastel hawaiano 120 g		
137	pan croissant de queso 100g		
138	Pan palitos 60 gr		

139	Pan agridulce 55 gr		
140	Pan campesino 60 gr		
141	pan coco x 10u 400g		
142	pastel arequipe 100g		
143	Pan con queso 280 grs		
144	Pan integral 60 gr		
145	pan de leche x 10u 400g		
146	croissant de jamón y queso 110g		
147	Pan pizza 90 gr		
148	Brazo de reina 100 gr		
149	Chicharrón 80 gr		
150	Churros 65 gr		
151	Peras 120 gr		
152	Pastel de pollo unidad 30gr		
153	Pastel hawaiano unidad 30gr		
154	Tajada de ponqué unidad 63gr		
LACTEOS		**OFRECE**	**NO OFRECE**
155	Leche deslactosada unidad x1.100 ml		
156	Leche Entera unidad x1.100 ml		
157	Leche unidad x200 grs		
158	Leche unidad x400grs		
159	Leche deslactosada unidad x450 grs		
160	Leche deslactosada unidad x200 grs		
161	Yogurt unidad x100 grs		
162	Yogurt unidad x200 ml		
163	Leche saborizada unidad x200 ml		
164	Leche saborizada caja unidad x200 ml		
165	Yogurt espeso unidad x 45 grs		
166	Avena bolsa unidad x200 grs		
167	Avena vaso unidad x250 grs		
168	Avena original vaso unidad x250 grs		
169	Bonyurt unidad x170grs		
170	Bonyurt mini x96grs		
171	Bebida de fruta natural botella unidad x237 grs		
172	Bebida de fruta natural caja unidad x200 ml		
173	Kumis vaso unidad x150 grs		
174	Kumis bolsa unidad x150 grs		
175	Yogurt regenerador unidad x150 grs		
176	Bebida de frutas unidad x237 ml		

177	Yogo premio unidad x250 grs		
178	Yogurt bebida lactea bolsa unidad x150 grs		
179	Yogurt bebida láctea vaso unidad x150 grs		
180	Yogurt unidad x150 grs		
181	Yogurt original unidad x200 grs		
182	Leche achocolatada 200ml		

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES

ÍTEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar mínimo por turno 7 persona disponibles para el servicio y atención del personal en la cafetería y restaurante, así: 1. 01 persona encargada de la administración y caja. 2. 01 persona encargada de la cocina. 3. 02 auxiliares de cocina. 4. 03 auxiliares de atención al público. Nota: la persona encargada de la administración de la cafetería deberá estar pendiente de la atención al público y cumplimiento de las normas de higiene y salubridad del lugar. **ANEXAR CERTIFICADO**		
2	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Caquetá se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Caquetá podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él, de igual forma todo lo concerniente al pago de seguridad social integral de sus trabajadores (salud, pensión y riesgos laborales). Anexar certificación de cumplimiento. El supervisor del contrato deberá recibir de manera mensual, en los soportes del pago de arrendamiento, también el pago de la seguridad social integral de la arrendataria donde demuestre el cumplimiento al pago de seguridad social integral de la arrendataria propia y de sus trabajadores (salud, pensión y riesgos laborales), soportándolo mediante las planillas de pago de aportes parafiscales. **ANEXAR CERTIFICADO**		
3	Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar, debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (KWH y M3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así: La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato. La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada. En caso que el espacio arrendado requiera algún tipo de adecuación, intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de los entes de control o empresas prestadoras de servicios, los trámites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad, se aplicará lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020		
4	Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y cafetería para los funcionarios en cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. **ANEXAR CERTIFICADO**		
5	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de restaurante y cafetería como grecas,		

	neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
6	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía, para el funcionamiento del Restaurante y cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 06:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.		
7	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar hojas de vida y listado del personal que laborará en el Restaurante y la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.		
8	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato. También deberá publicar la lista de precios en un lugar visible.		
9	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.		
10	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en el Restaurante y la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.		
11	Entregar en su propuesta documentación de certificaciones vigentes de los controles relacionados en el ítem Nro. 2, incluido el **CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS de sus trabajadores**, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido. **ANEXAR CERTIFICADOS VIGENCTES.**		
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales		
13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)		
14	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones y afiliación al sistema de seguridad social.		
15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones del restaurante y cafetería tomado en arrendamiento.		
16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
17	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el Jefe del Área Administrativa y Financiera del Departamento de Policía Caquetá, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
18	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.		
19	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 20:00 horas y fines de semana y festivos de 06:00 am a 19:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio de comida y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.		
20	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
21	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar análisis físico químico y microbiológico de aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería y restaurante) con una empresa contratada y certificada para tal fin, trámite que se debe adelantar al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato. Deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validad mediante sistemas referenciales		

	establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios debe poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4 del decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible"		
22	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar desinfección, fumigación y control de plagas semestralmente, coordinando esto con el supervisor del contrato y entregar certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.		
23	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones tomadas en arrendamiento.		
24	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.		
25	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones del restaurante y la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Caquetá).		
26	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.		
27	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.		
28	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.		
29	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.		
30	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
31	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.		
32	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.		
33	El oferente deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de las grasas, aceites, y material sólido generados por la actividad del lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato si es de su propiedad. De igual forma deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 vez al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante y la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
34	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
35	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así:		

	✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).		
36	Para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya.		
37	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante y cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.		
38	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 “Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones” expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidor y la Resolución 2246 de 2017 “Por la cual se modifica el artículo 10 de la Resolución 1297 de 2010 y se dictan otras disposiciones”.		
39	El arrendatario no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, “se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa”, según lo establecido en el decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
40	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible “Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones”.		
41	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019 “por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones” el arrendatario deberá: • Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de polietileno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
42	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (03) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		
43	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia “que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo”.		
44	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el reglamento técnico de etiquetado-RETIQ.		
45	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la resolución 41012 de 2015 expedida por el ministerio de minas y energía “por la cual se expide el reglamento técnico de etiquetado – RETIQ, con fines de uso		

	racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo entre el 55% y 75%.		
46	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo		
47	Un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un Mínimo de experiencia 1 años certificados, para las asesorías de menú y manejo de alimento.		
48	El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulados, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos años.		
49	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades (en caso que se requiera)		
50	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems.: ✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 “por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible”.		
51	**NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS:** 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 con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.		
52	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: **ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas,		

	alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.		
53	**<u>NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</u>** • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Para la manipulación de productos “cárnicos y aves” se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades. • La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 ºC. Adecuación • El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 ºC y 7 ºC en forma lenta dentro de la unidad de frío. • Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso. • Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada. • Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. Almacenamiento • Se debe almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. • En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.		

- Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación
- Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 º C sin interrupción del proceso de cocción.

- Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.

- No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

Servicio
- Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.
- Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
- Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades.

- Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros

Adecuación
- Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.

- Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.

- Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.

- Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.

Almacenamiento
- Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.

Preparación
- Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.

Servicio
- Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.
- Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
- Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.

- La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.

Almacenamiento
- Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S

- Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación
- Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 ºC. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.

	Servicio • Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. • Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. • Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisura dos, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. • Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
54	**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio “el primero que entra, el primero que sale”. • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. • Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		
55	**MATERIAS PRIMAS** • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).		

	• Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
56	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS** • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo . **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** • Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. • El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
57	**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente.		

	• Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal Policial se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
58	**DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
59	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS** • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
60	**ASEO Y LIMPIEZA** **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO:** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **RECOLECCION DE BASURAS**; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. **DESINFECION;** Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante y la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón anti material líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
61	**DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS:** • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.		
62	**SERVICIOS PUBLICOS**: Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas o las cuentas de cobro por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la Policía Nacional.		
63	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están		

	manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.		
64	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.		
65	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
66	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		
67	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 “Política cero papel” (aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).		
68	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
69	El oferente deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, ahorro y uso eficiente de recursos de agua y energía, normativa ambiental, saneamiento básico.		
70	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato		
71	El oferente debe realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores) mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado y deberá presentar el soporte al supervisor del contrato.		
72	El oferente debe realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para alimentación de ganado porcino.		
73	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.		
74	Presentar junto con la oferta el plan de manejo ambiental y/o plan de gestión integral de residuos sólidos, para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado plan, deben contener: alcance, objetivos, responsables, descripción de actividades, cronograma, indicadores que serán del control del contratista.		
75	El aceite de cocina usado deberá ser almacenado en un recipiente marcado con el tipo de residuo, en un lugar seco y libre de la humedad y se deberá gestionar su disposición final con un gestor ambiental autorizado para ello, debiendo presentar el certificado y/o soporte al supervisor del contrato cada vez que se realice la recolección.		
76	Los residuos no aprovechables (basura) deberán ser trasladados hasta el centro de acopio de las instalaciones del Departamento de Policía Caquetá, ubicado cerca al parqueadero de las instalaciones de la oficina del Grupo de Movilidad, no dejar las basuras en zonas de uso común como pasillos, andenes o parqueaderos.		
77	Los residuos sólidos aprovechables deberán ser gestionados con una empresa de recicladores de oficio legalmente constituida, solicitando el certificado de aprovechamiento y entregando copia al supervisor del contrato.		
78	No estar registrado como infractor en el RUIA Registro Único de Infractores Ambientales, presentar pantallazo		
79	El señor contratista se hará cargo del pago total de los servicios públicos.		
80	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES. Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, balerías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al		

	supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios.		
81	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil- Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen tos lineamientos para la implementación de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.		
82	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato		
83	**La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo.**		

ITEM	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST	CUMPLE	NO CUMPLE
84	El contratista deberá certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades en el artículo número 2.2.4.6.10 del decreto 1072 del 2015.		
85	La contratista deberá certificar la afiliación de vigencia a E.P y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.		
86	El contratista sebera presentar al contratante el examen pre-ocupacional, acorde a los peligros y riesgos inherentes y asumidos durante la ejecución de la tarea contratada.		
87	Si la actividad está relacionada con las actividades reglamentarias para el SG-SST, (alturas, eléctrico etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.		
88	El contratista deberá presentar la certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.		
89	Certificado de realización y aprobación del curso en SG-SST, modalidad virtual o presencial con mínimo 50 horas.		
90	El contratista seleccionado se compromete a que los alimentos y bebidas que sean ofrecidos al público cumplan con todos los parámetros establecidos en cuanto a calidad y conservación.		
91	El contratista seleccionado se compromete a encargarse del aseo y presentación de las instalaciones locativas que se arriendan.		
92	El contratista seleccionado deberá **certificar por escrito** que se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo y salubridad del complejo del Departamento de Policía Caquetá.		
93	El contratista seleccionado se compromete a ofertar productos conforme los precios estándares del mercado evitando así inconformidades por parte de los usuarios del servicio de restaurante y cafetería.		
94	El Oferente deberá presentar diligenciado el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, que da cumplimento a los requisitos y condiciones exigidas según el decreto No. 1072 del 2015 Ministerio del Trabajo y seguridad Social, por el cual se expide el Decreto Único reglamentario del sector trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el Decreto No. 052 del 2017 y en la resolución 0312 de 2019. El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas, y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.		
95	El oferente deberá diligenciar el FORMULARIO No. 5 POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST). En donde quedara obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los		

	lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015, Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 de 2019 y de más normas vigentes en la materia y dispone de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual.		
96	El arrendatario se compromete a que todas las personas que laboren en la cafetería y restaurante que se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, carnet tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular, preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca.		
97	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		
98	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato.		
99	El arrendatario una vez inicie la ejecución del contrato se compromete a mantener la licencia sanitaria de funcionamiento vigente.		
100	El oferente deberá presentar **certificación escrita firmada** por el representante legal donde certifique que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución		
Para contratistas o subcontratistas, que actúen como verdaderos empleadores: para celebrar el contrato:			
101	El contratista entregara los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutara la tarea contratada (E.P.E, A.F.P, A.R.L, C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.		
102	El contratista deberá aportar la copia del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 del 2015 o la norma que lo sustituya.		
103	Entregar el plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SG-STT, donde de evidencia el cumplimiento a todas las normas vigentes en SG-STT; aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores		
104	Si el contrato de obra o suministro está relacionado con las actividades reglamentarias para el SG-SST, la persona jurídica o natural que actúe como empleador o el responsable del SG-SST del contratista, deberá presentar licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que contemple habilitación para la tarea.		
105	Copia del plan de trabajo relacionado con el SG-SST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes.		
106	Notificar por escrito al responsable del SG-SST del centro de trabajo para articular actividades de prevención, control y supervisión de la actividad contratada.		
107	Copia del reglamento de higiene y seguridad industrial (físico o magnético) que aplique el contratista o subcontratista, en su actividad laboral.		
108	Deberá evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 del 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.		
Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:			
109	Presentar un informe de la ejecución del SG-SST junto con las estadísticas de accidentalidad y los planes de intervención adelantados por el contratista.		
110	Certificar evidencias de ejecución del SG-SST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.		
111	Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional.		

112	Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los incidentes y enfermedad laboral.		
113	Certificar la conformación y funcionamiento del COPASST, si aplica, evidenciar la conformación y funcionamiento del comité del comité de convivencia laboral.		
114	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SG-SST, que las normas vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acode a la exposición del contratita o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrollar la actividad.		
115	Evidenciar objetivamente la activa participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.		
116	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.		
117	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrolla las tareas.		
118	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diligenciamiento de enfermedades laborales, así como condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.		
119	Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al contratista durante le ejecución contractual.		
120	Diligenciar los formatos del SG-SST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.		
121	Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Integral, según los requisitos legales y as obligaciones como contratista.		
PARA LIQUIDAR EL CONTRATO			
122	Presentar un informe al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.		
Para visitantes o usuarios de espacios, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo y/o autorización de funciones Instituciones, que accedan a cualquier tipo de centro de trabajo de la Policía Nacional. Antes de autorizar el ingreso o el usos del espacio en el centro de trabajo.			
123	El visitante o usuario deberá suministrar información relacionada con EPS, ARL, los datos personales de contacto en caso de emergencia registrando dirección y teléfono, en los formatos que cada centro de trabajo diseñe para tal fin.		

PROPONENTE,

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento

_____
(Firma del representante legal del OFERENTE)
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE:
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE:
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN (CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT.)
DIRECCIÓN: TELÉFONO

ANEXO No. 3

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA - ARRENDATARIO

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas.

3. Responder en los plazos que el Departamento de Policía Caquetá 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 y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5. 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.

6. 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 al Comando de Policía Caquetá y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

7. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

8. Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos.

9. En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.

10. Dar cumplimiento a las normas de carácter Ambiental.

11. Al finalizar el contrato debe hacer entrega debidamente inventariado de todos los elementos que se le entregaron para la ejecución del presente contrato.

12. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el arrendatario

y futuro contratista deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.

13. Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo. (Descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación). En caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento.

14. Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.

15. Usar el área arrendada según los términos del contrato.

16. Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.

17. Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.

18. Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.

19. Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.

20. Las demás obligaciones del arrendatario contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

21. Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

22. Prestar el servicio de forma continua y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local.

23. Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.

24. Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.

25. Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos.

26. Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada.

27. Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran.

28. Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.

_____
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
C. C_____

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DE LA POLICIA 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 **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento**.**

6. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

7. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

9. Emitir la facturación electrónica mediante la normatividad vigente y obligatoriedad establecida en la ley.

ANEXO N° 5

COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones ambientales, según el comunicado oficial No GS-2022-038140-DECAQ:

Los requisitos exigidos del Sistema de Gestión Ambiental (SGA) para el proceso de contratación, de las áreas relacionadas para el "Arrendamiento de un espacio destinado para el servicio de Restaurante y cafetería", según lo estipulado en el Manual De Contratación Resolución No. 00090 del 15-01-2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución O3049 de 2014", en el ítem 4.4.1, así:

4.4.1 Cafeterías o restaurantes.

- El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 vez al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

- El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.

- El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

- El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para en logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

- El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

- Para las unidades ubicadas en el Detrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control

- Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.

- Para la adquisición de productos aliméntanos y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá Incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.

- Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos".

3. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios

- Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

- Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES. Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, balerías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios.

- Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil- Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la

autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen tos lineamientos para la implementación de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.

- Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como:

- Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados
- Uso de elementos de protección personal
- Manejo de sustancias químicas
- Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía)
- Normativa ambiental
- Saneamiento básico
- Gestión del riesgo que garantice la buena el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva

Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato

Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e Impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener.

- Alcance
- Objetivos
- Responsables
- Descompón de actividades
- Cronograma
- indicadores que serán del control de la empresa contratista

FORMULARIO No. 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Florencia – Caquetá, ____ julio del 2022

Señores
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ
Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta para el proceso de contratación directa PN DECAQ CD 026 2022 cuyo objeto es la entrega en "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M^2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICIA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.".

Yo **(nombre) (s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta**, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de **(calidad en la que actúa el(los) firmante(s**) de la propuesta; **si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste (éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una unión temporal o de un consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el representante legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de unión temporal o consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás),** me permito presentar, en nombre de **(indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa),** propuesta seria y formal para participar en el proceso de contratación directa **PN DECAQ CD 026 2022**, convocado por el DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, cuyo objeto es la entrega en "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 305 (TRESCIENTOS CINCO) METROS CUADRADOS (M^2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y CAFETERÍA AL SERVICIO DEL PERSONAL PROFESIONAL, AUXILIARES DE POLICIA Y PERSONAL NO UNIFORMADO, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.", conforme a la información suministrada en los términos establecidos en la invitación que rige el proceso, en las leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios, los códigos civil y de comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.
En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de la invitación y de sus Anexos y Formatos.
2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
3. Que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
4. Que el proponente, en este caso **(indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa),** está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y fax son los siguientes: (**información de cada uno de los integrantes que**

componen al proponente, si son varias personas; Si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente)

5. Que nuestra propuesta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en la invitación y en la ley, y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.
6. Que nos comprometemos a proveer a la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, el servicio ofrecido en la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por la invitación para la Contratación Directa, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en la invitación, y en las condiciones allegada a esa entidad a través de la presente carta de presentación.
7. Declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los servicios que se entregarán al DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de la invitación, sus anexos y sus Formatos.
8. Manifestamos además que hemos realizado el examen completo y cuidadoso, y que hemos investigado plenamente, las condiciones del contrato que nos comprometemos a ejecutar, así como los riesgos que del mismo se derivan.
9. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
10. Reconocemos que ni EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.
11. Reconocemos que ni la invitación a presentar ofertar del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.
12. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la Ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que LA POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes o participantes en el proceso de selección y contratación impulsado, y al público en general (Esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información

confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).

13. Los suscritos **(integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia)**, quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación bajo (**forma o título bajo el cual se presenta la propuesta),** declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.
14. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.
15. Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
16. Que la presente propuesta consta de _____ **(Número de folios de la propuesta)** folios distribuidos en... **(Número de fólderes en los que es presentada la propuesta)** fólderes.
17. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): **(Dirección para notificaciones)**: Teléfono **(os): Fax**.
18. El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio contrato.
19. Que la vigencia de la presente oferta es durante la vigencia del contrato, contados a partir de la presentación de la misma.
20. El valor de nuestra propuesta es de_____.

Cordialmente, _____

(Firma del representante legal)

FORMULARIO No. 2

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD_____ FECHA _____

Me permito certificar la siguiente información con el objeto de ser incluida en el Sistema Integrado de Información Financiera SIIF.

APERTURA _____ CANCELACION _____

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

Entidad o beneficiario _____ NIT _____

_____ Y/O _____

_____ C.C. _____

Dirección _____ Teléfono _____

Fax _____ Departamento _____

Ciudad _____ Municipio _____

Denominación de la cuenta Corriente _____

Ahorros _____

Teniendo en cuenta que la tesorería informará al proveedor sobre la realización del pago, indicando el día del giro, concepto y cuenta del beneficiario, para que éste verifique el abono en la respectiva cuenta y confirme a la Entidad, el proponente deberá indicar el correo electrónico para el efecto.

CORREO ELECTRÓNICO: _____ SI (___)

TELÉFONO: _____ SI (___)

II. DATOS DE LA ENTIDAD DE CRÉDITO:

Entidad Financiera _____ Código _____

Sucursal _____Código_____ Ciudad_____

Dirección _____ Teléfono_____

Fax_____

Número de la cuenta _____

(Adjuntar certificación bancaria vigente)

_____

NOMBRE Y FIRMA BENEFICIARIO

FORMULARIO No. 3

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso
El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.
SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;
TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:
COMPROMISOS ASUMIDOS.
El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:
Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.
Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.
El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,
El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;
El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente

proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD EJECUTORA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD EJECUTORA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,1 son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderad

EL PROPONENTE:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del proponente o su representante)

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL (CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL), A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES.

[1] Decreto *2153* de 1992, Arts. 44 y 47.

FORMULARIO No. 4

ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

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

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Elegir la modalidad de contratación, para la celebración de un contrato estatal para. Transcribir el objeto del proceso.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de

autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato**.**

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

FORMULARIO N° 5.1

SISTEMA DE GESTION D ELA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Ciudad, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Elegir la modalidad de contratación. Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso
El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal . domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"*,** en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA
Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL
Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.
Nota: seleccionar, según corresponda.
De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Nota: Este formulario se actualizará por parte de las unidades dueñas de la necesidad en coordinación con el responsable del Sistema de Gestión de SST de la unidad, cada vez que se requiera, de acuerdo con la actualización de la normatividad, política y objetivos del SG-SST de la Policía Nacional

ANEXO N° 5

MINUTA DEL CONTRATO
(INFORMATIVO)

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN DECAQ CD 026 2022 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL Y_____ CUYO OBJETO ES LA ENTREGA EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ.

Entre los suscritos, de una parte la **POLICÍA NACIONAL**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA**, y por la otra, el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados como aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a).** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias**. b).** Que el presente proceso se adelantó bajo la modalidad de contratación directa ARRENDAMIENTO DE BIENES, 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. **c).** Que la **POLICÍA NACIONAL** designó un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del Contrato y ejercerá las funciones descritas en la Resolución 00090 de la Policía Nacional. **d).** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas complementarias y demás normas complementarias), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: ***CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO:*** El objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*****:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA** a cumplir con el objeto requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. ***CLÁUSULA TERCERA. VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO:*** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA CUARTA. FORMA DE PAGO: EL ARRENDATARIO p***agará a la POLICIA el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO - CUENTA PARA PAGOS:** Los pagos del canon de arrendamiento se realizarán en la cuenta que se indica en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor de la POLICIA. ***CLÁUSULA QUINTA - PLAZO DE EJECUCIÓN*****:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO**". *CLÁUSULA SEXTA - VIGENCIA*:** La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No.1 "DATOS

DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA SÉPTIMA-LUGAR DEL BIEN ARRENDADO:*** El sitio en el cual se prestará el arrendamiento objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA OCTAVA - FORMA DE EJECUCIÓN DEL ARRENDAMIENTO***: El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma permanente (cumplimiento de las obligaciones contraídas) según objeto a contratar y de acuerdo a los requerimientos del supervisor, debiendo prestar el servicio bancario de manera permanente e ininterrumpida, las veinticuatro (24) horas del día para ser utilizado por personal policial, ***CLÁUSULA NOVENA* – DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** En general, son derechos del ARRENDATARIO además de los previstos en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993: **1.)** Recibir en perfecto estado las instalaciones entregadas en calidad de arrendamiento. **2.)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3.)** Obtener la colaboración necesaria de la POLICÍA para el adecuado desarrollo del contrato. ***CLÁUSULA DÉCIMA - OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:*** **1)** Cumplir con el objeto contractual. **2)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y trabas. **3)** Responder en los plazos que el Departamento de Policía Caquetá 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 y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5)** 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. **6)** 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 al Comando de Policía Caquetá y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **7)** Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. **8)** Serán a cargo del arrendatario y futuro contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen el motivo de traslado de los elementos hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán incorporados al valor total de la oferta presentada, incluyendo los impuestos. **9)** En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. **10)** Dar cumplimiento a las normas de carácter Ambiental. **11)** Al finalizar el contrato debe hacer entrega debidamente inventariado de todos los elementos que se le entregaron para la ejecución del presente contrato. **12)** En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el arrendatario y futuro contratista deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. **13)** Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo. (Descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación). En caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento.

14) Cancelar oportunamente el valor del canon mensual de arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato. **15)** Usar el área arrendada según los términos del contrato. **16)** Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario. **17)** Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada. **18)** Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato. **19)** Cumplir con el horario establecido en el contrato y no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR. **20)** Las demás obligaciones del arrendatario contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **21)** Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID. **22)** Prestar el servicio de forma continua y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local. **23)** Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales y riesgos profesionales y demás conceptos legales al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual. **24)** Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada. **25)** Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos. **26)** Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada. **27)** Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran. **28)** Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad. ***CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL:*** **1.)** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **ARRENDATARIO**. **2.)** Solicitar y recibir información técnica del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del presente contrato. ***CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBLIGACIONES DE LA POLICIA 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 **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**. **3.)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4.)** Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. **5.)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento**. 6.)** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. **7.)** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.**8.)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.**9.)** Emitir la facturación electrónica mediante la normatividad vigente y obligatoriedad establecida en la ley. ***CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - DESTINACIÓN:*** El

espacio físico objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para la prestación del servicio de cafetería, por lo tanto no podrá ser cambiado, ni almacenar en el o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. ***CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA*** **- RECIBO Y ESTADO DEL INMUEBLE: EL ARRENDATARIO** declara que ha recibido el espacio físico objeto de este contrato en buen estado y a entera satisfacción conforme al inventario que se firma por separado y forma parte del presente contrato. ***CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA*** **- MEJORAS: EL ARRENDATARIO** tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento de la POLICIA NACIONAL. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del área entregada para restaurante y cafetería, no tienen la calidad de mejoras. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso del restaurante y cafetería entregado en arrendamiento, conservando la Uniformidad de la Unidad Policial donde se encuentra ubicada. ***DÉCIMA SEXTA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO*****:** El CONTRATISTA se obliga para con la POLICÍA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA SEPTIMA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA*****:** Teniendo en cuenta la cuantía del proceso y a que las garantías no son obligatorias en los contratos cuya cuantía sea inferior al 10% de la menor cuantía para la entidad, el Departamento de Policía Caquetá determina que es necesario solicitar garantía única, póliza de cumplimiento y responsabilidad civil extracontractual. Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, por lo tanto, las garantías a solicitar se relacionan en el Anexo No. 1 de la minuta del contrato. ***DÉCIMA OCTAVA. OBRA DE ADECUACIÓN Y MANTENIMIENTO:*** EL **ARRENDATARIO** no podrá realizar obra de adecuación y mantenimiento del local tomado como arriendo, sin contar con la autorización por parte del **ARRENDATARIO**. ***DÉCIMA NOVENA. SUBARRIENDO Y CESIÓN*** **EL ARRENDATARIO** no podrá subarrendar ni ceder el inmueble objeto del presente contrato en todo o en parte a ninguna persona natural o jurídica, nacional o extranjera, sin la autorización previa expresa y escrita del **ARRENDADOR** la cual se reserva las razones que tenga para negar la cesión. ***VIGÉSIMA. INDEMNIDAD*****:** De conformidad con lo establecido en el decreto 931 de 2009, la contratista acuerda mantener indemne a la Policía Nacional-Departamento de Policía Caquetá de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. ***VIGÉSIMA PRIMERA. SANCIONES*****: a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que el Departamento de Policía Caquetá, mediante acto administrativo, afectará al **CONTRATISTA** con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo sin que sobrepase un total de quince (15) días. Esta sanción se impondrá

conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. **b) PENAL PECUNIARIA**.- En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará al Departamento de Policía Caquetá, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **Policía Nacional Departamento de Policía Caquetá**. No obstante, la **POLICÍA NACIONAL** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***VIGÉSIMA SEGUNDA CADUCIDAD ADMINISTRATIVA*:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. ***VIGÉSIMA TERCERA OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES*:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***VIGÉSIMA CUARTA. PREAVISO PARA LA ENTREGA EN CUALQUIER MOMENTO:*** así mismo en cualquier momento durante la vigencia del término inicial o en cualquier momento de su prorrogas, cualquiera de las partes podrá dar por terminado unilateralmente el presente contrato de arrendamiento mediante previo aviso escrito enviado por cualquier medio que demuestre constancia a la otra parte, con un plazo no mayor de Dos (2) meses de anticipado ***VIGÉSIMA QUINTA. COSAS O USOS CONEXOS:*** además de los inmuebles identificados y descritos en el presente contrato, el **ARRENDATARIO** no tendrá derecho de goce sobre ningún bien inmueble o mueble adicional al que ha sido arrendado por el presente contrato. ***VIGÉSIMA SEXTA. ABANDONO DEL INMUEBLE:*** Al suscribir este contrato el **ARRENDATARIO** faculta expresamente al **ARRENDADOR** para que ingrese al inmueble objeto del presente contrato y recuperar su tenencia con el solo requisito de la presencia de dos (2) testigos, en procura de evitar el deterioro o el desmantelamiento de tal

inmueble siempre que por cualquier circunstancia el mismo permanezca abandonado o deshabitado por el término de un mes o más y que la exposición a los riesgos sea tal que amenace la integridad física del bien o la seguridad del Comando de Policía Caquetá**.** ***VIGÉSIMA OCTAVA. EXPIRACIÓN DEL ARRENDAMIENTO:*** Al expirar el plazo pactado en el presente contrato para el arrendamiento, el **ARRENDATARIO** está obligado a devolver el inmueble en las mismas condiciones en que lo recibió salvo el deterioro natural por el uso, goce normal y legítimo del inmueble y que se plasmaran en el acta de entrega del inmueble, con excepción de las reformas autorizadas por el **ARRENDADOR** igualmente el **ARRENDATARIO** responderá ante el **ARRENDADOR** por los daños o perdidas de los elementos recibidos en el inventario. ***VIGÉSIMA NOVENA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO*****:** La liquidación del contrato que se suscriba se sujetará a los términos y oportunidades establecidas en los artículos 60 y 61 de la Ley 80 de 1993, y en las disposiciones concordantes de la Ley 446 de 1998. La liquidación deberá tener lugar dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización de los compromisos recíprocos. Si no fuere posible realizar la liquidación de común acuerdo entre las partes, EL CONTRATANTE procederá a hacerlo unilateralmente mediante acto administrativo debidamente motivado dentro de los dos meses siguientes al plazo inicialmente pactado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 136 del código contencioso administrativo. ***TRIGÉSIMA: MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No.1 DATOS DEL CONTRATO. ***TRIGÉSIMA PRIMERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES*****: El CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. ***TRIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL*****:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. ***TRIGÉSIMA TERCERA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS*****:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. ***TRIGÉSIMA CUARTA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN*****:** Para el **perfeccionamiento** del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su **ejecución** se requiere de la aprobación por parte de la POLICÍA NACIONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **CONTRATISTA**. **PARÁGRAFO.-** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **CONTRATISTA**. **CONTRATISTA**. ***TRIGÉSIMA QUINTA. DOCUMENTOS*****:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Invitación **2.)** Propuesta del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA. 3.)** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA*** **- VEEDURÍAS CIUDADANAS:** El presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEPTIMA - RÉGIMEN LEGAL:*** Este

contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***CLÁUSULA TRIGÉSIMA OCTAVA*** **- CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** En virtud del presente contrato, el **ARRENDATARIO** se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. ***TRIGÉSIMA NOVENA*****: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Florencia; para constancia de lo anterior, se firma a los XXXXX (XX) días del mes de julio del año 2022.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **JAVIER ANTONIO CASTRO ORTEGA**
Comandante Departamento de Policía Caquetá

CONTRATISTA

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
ARRENDADOR o calidad en que actúa

Elaboro:	Revisado por:	Reviso:	Revisó.:	Revisó:
SI. John Wilmar Martínez Gómez	IT. Ricardo Trujillo Hernández	CT. Carlos Andrés Cuellar Leguizamón	CT. Luis Carlos Marin Valcarcel	MY. Gustavo Adolfo Caldas Portela
Analista de Contratos DECAQ	Jefe de Contratos DECAQ	Jefe Área Administrativa y Financiera DECAQ	Asesor Jurídico DECAQ	SUBCO-DECAQ (E)

ANEXO NO.1 A LA MINUTA DEL CONTRATO

"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No.**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL-DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	**NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	Del ordenador del gasto
CARGO	Cargo del ordenador del gasto
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Del ordenador del gasto.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución
CONTRATISTA	ENTIDAD DE COMERCIO: De la firma contratista NIT: XXXXXX REPRESENTANTE LEGAL: XXXXXXXX DOC. IDENTIDAD: C.C. XXXXXXXXX CIUDAD NOTIFICACIÓN: XXXXXX DIRECCIÓN: XXXXXX TELÉFONO: XXXX E-MAIL: XXXXXXX
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO (SE INDICA EL TIPO DE PROCESO Y EL NÚMERO DEL MISMO)
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Dando cumplimiento a la resolución 00090 y con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones mínimas requeridas, el Departamento de Policía Caquetá designara como supervisor al Jefe de bienes raíces del Departamento de Policía Caquetá o quien haga sus veces, dicho funcionario deberá cumplir a cabalidad con cada una de las funciones establecidas en la resolución antes relacionada y las que sean asignadas por el Departamento de Policía Caquetá.
CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO	"ENTREGA EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DESTINADO PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ"
CLAUSULA TERCERA.- VALOR	El valor estimado de la contratación es de _____ **($)** incluidos impuestos de ley. **CANON ARRENDAMIENTO SIN INCLUIR LOS SERVICIOS PÚBLICOS – LOS CUALES DEBE ASUMIR POR SEPARADO.** | **MENSUAL** | **VALOR TOTAL 12 MESES** Canon de Arrendamiento | |
CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO	El pago del presente contrato se efectuará (SEÑALAR LA FORMA DE PAGO A EMPLEAR). Los pagos se harán a la siguiente cuenta: **NOMBRE BENEFICIARIO:** Firma contratista, en caso de ser un consorcio o unión temporal debe estar a nombre de la misma.

	BANCO: **TIPO DE CUENTA:** Corriente y/o ahorros, especificar. **NUMERO DE CUENTA:** **OFICINA:**
CLAUSULA QUINTA.- APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	SE DEBE SEÑALAR EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN Y EL OFICIO DE APROBACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS.
CLAUSULA SEXTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato de arrendamiento será de doce (12) meses contados a partir de la firma de la carta de inicio del contrato.
CLAUSULA OCTAVA LUGAR DE EJECUCION	El arrendamiento de un área que será destinado como restaurante y cafetería están, ubicados dentro de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Caquetá, en la calle 10ª No. 11-40 Barrio Juan XXIII del municipio de Florencia.
CLAUSULA DECIMA OCTAVA- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **JAVIER ANTONIO CASTRO ORTEGA**
Comandante Departamento de Policía Caquetá

CONTRATISTA

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
ARRENDADOR o calidad en que actúa

Elaboro:	Revisado por:	Reviso:	Revisó.:	Revisó:
SI. John Wilmar Martínez Gómez Analista de Contratos DECAQ	IT. Ricardo Trujillo Hernández Jefe de Contratos DECAQ	CT. Carlos Andrés Cuellar Leguizamón Jefe Área Administrativa y Financiera DECAQ	CT. Luis Carlos Marin Valcarcel Asesor Jurídico DECAQ	MY. Gustavo Adolfo Caldas Portela SUBCO-DECAQ (E)

ANEXO No. 6

ESTIMACIÓN DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

GARANTIAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% 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 TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA 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 POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV	ARRENDATARIO	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO 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 ARTÍCULO DIECISÉIS (16) DE DECRETO 4828 DE 241208.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA.
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA.
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA , SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD.

CONTINUACIÓN DEL ANEXO 6. MATRIZ DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y, CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBALIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO	PROBALIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN 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	periodicidad
1	especifico	Externo	Ejecucion	OPERACIONALES	QUE EL CONTRATISTA SE RETIRE, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO.	Terminacion anormal del proceso de contratacion y no cumplimiento del objeto del contrato	2	4	5	RIESGO MEDIO	POLICIA NACIONAL	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACION DEL CONTRATO LAS CONSECUANCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	RIESGO BAJO	No	SUPERVISOR	ADJUDICACION DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISIÓN	INFORME
2	especifico	Externo	Selección	OPERACIONALES	Falsedad de los documentos que conforman la oferta	Declaratoria desierto proceso de contratacion	1	4	5	RIESGO MEDIO	POLICIA NACIONAL	EVITAR EL RIESGO/VERIFICACION ESTRICTA DE LOS DOCUEMTNOS QUE CONFORM A LA OFERTA, POR PARTE DEL COMITÉ EVALUADOR	1	1	2	RIESGO BAJO	No	INTEGRANTES DE LOS COMITES EVALUADORES (JURIDICO, ECONOMICO Y TÉCNICO)	EVALUACION DE LOS COMITES	PUBLICACION DE LAS EVALAUCIONES	VERIFICACION DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRA LA OFERTA	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
3	especifico	Externo	Selección	OPERACIONALES	Inhabilidad sobreviniente durante el desarrollo del contrato	Terminacion anormal del proceso de contratacion y no cumplimiento del objeto del contrato	1	4	5	RIESGO MEDIO	Contratista	EVITAR EL RIESGO / DECLARACION JURAMENTADA DONDE SE CERTIFIQUE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES	1	3	4	RIESGO BAJO	No	DUEÑO DE LA NECESIDAD	ELABORACION DEL ESTUDIO PREVIO	ADJUDICACIÓN	EVALUACION JURIDICA	PERIODO DE TIEMPO
4	Especifico Externo Ejecución Ambiental				Certificación de los registros ambientales y sanitarios	El término de su certificación o su posterior renovación	1 5 6			RIESGO ALTO	Contratista	EVITAR EL RIESGO / CERIFIQUE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES	1	2	3	RIESGO BAJO	No	Supervisor	FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACION DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISION	INFORME