540564959

POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA

Montería, 23 AGO. 2023

N° GS-2023- – MEMOT

Señor:

RAZÓN SOCIAL	NIT / CEDULA
ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA	CC. 1.063.284.599

ASUNTO: **INVITACIÓN PN MEMOT CD 038 2023**

La Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería – Policía Nacional; identificada con NIT. 900.800.975-3, se permite invitar al presentar oferta para contratar el "**ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA",** así:

CONDICIONES GENERALES

1. OBJETO.

La Presente invitación contiene disposiciones de tipo general aplicables a los diferentes procesos que efectúa la POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA; igualmente cuenta con anexos dispuestos y preparados por la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA y formularios los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el proponente.

2. CONDICIONES BÁSICAS

OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA.
FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN	CONTRATACIÓN DIRECTA de acuerdo al artículo 2, numeral 4 LITERAL l de la ley 1150 de 2007, SUBSECCIÓN 4 ARTICULO 2.2.1.2.1.4.11 del DECRETO 1082 de 26 de mayo de 2015, por lo cual se reglamenta el modo de selección para el arrendamiento de bienes inmuebles.
LUGAR DE UBICACIÓN	El lugar que se requiere arrendar dentro de la ejecución del presente objeto se encuentra en las instalaciones de la Sede Social de la policía Metropolitana san Jerónimo de Montería kilómetro 5 vía Cerete Montería (Córdoba) Barrio Mocarí; punto de servicio destinado para Cafetería y Restaurante.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato es de doce (12) meses, una vez cumplidos los requisitos de perfección y ejecución del contrato y se suscriba acta de entrega y acta de inicio del espacio dado en arrendamiento con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

540564959

CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento, (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
PERFIL Y CALIDAD DEL PROPONENTE	Teniendo en cuenta que el presente proceso contractual tiene por objeto el arrendamiento de un bien inmueble mediante la modalidad de Contratación Directa, las Personas Naturales, Jurídicas, Nacionales o Extranjera con representación en Colombia, en forma individual o conjunta en consorcio o Unión Temporal, que tengan dentro de su objeto social o actividad expresamente el objeto de este proceso y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo.
PRESUPUESTO OFICIAL	El valor estimado de la presente contratación corresponde al canon de arrendamiento anual por valor de $ 13.130.688,48 IVA incluido moneda legal colombiana, deducibles en cuotas mensuales de $ 1.094.224,04 IVA incluido.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Responsable de Servicios Generales de la Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería y/o quien haga sus veces o quien designe el ordenador del gasto para tal fin; quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato e informará a la Metropolitana de Montería de la Policía Nacional cualquier anomalía que se presente con la ejecución del mismo de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la ley 1474 del 2011, la resolución 00090 del 2018 y demás normas que regulen la materia. Para el presente contrato, mensualmente el supervisor deberá enviar copia de la consignación del pago del canon, el informe de supervisión y los soportes del pago de los parafiscales del personal vinculado por el oferente y el pago que corresponde al impuesto para la Equidad CREE si a ello hubiere lugar, conforme a lo dispuesto en el Decreto 1828 del 27 de agosto de 2013, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito exigible a la oficina de contratos de la Metropolitana de Montería. Así mismo, debe anexar los documentos soportes del seguimiento al anexo técnico ambiental, nutricional, manipulación de alimentos y seguridad y salud en el trabajo; en cumplimiento a lo estipulado en el contrato y la normatividad vigente.
FORMA DE PAGO	El arrendatario se obliga a cancelar el canon de arrendamiento anual por valor de ($ 13.130.688,48) IVA incluido moneda legal colombiana, deducibles en cuotas mensuales de ($ 1.094.224,04) IVA incluido., por concepto del canon de arrendamiento, dentro de los primeros cinco (5) días del mes, en mensualidades anticipadas a favor de la Policía Nacional – Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería. En caso de no coincidir la fecha de ejecución con los primeros (5) días del mes, al momento de iniciar la ejecución del contrato, se realizará la liquidación de los días que falten para iniciar el mes siguiente, de esta forma, los pagos podrán realizarse dentro de los primeros (5) cinco días de cada mes anticipadamente. De lo actuado se dejara constancia en el acta de inicio. El valor del canon de arrendamiento mensual, deberá ser consignado a nombre de la Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería, en la cuenta corriente número 11031000201-9 del Banco Popular, cuenta denominada Fondos Internos.

	El servicio público de energía eléctrica, gas natural y acueducto y alcantarillado estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato.
OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR	Las obligaciones generales indicadas en el anexo N°2. Especificaciones técnicas ver anexo N° 1.
OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	Las obligaciones generales indicadas en el anexo N° 3.
ANÁLISIS DE GARANTÍAS: TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO	Las contenidas en el Anexo No. 4
VALIDEZ DE LA OFERTA Y DE GARANTÍA DE SERIEDAD	No aplica

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 obtenida 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 oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por Autoridad Competente.
e. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.
f. No presentar o subsanar los documentos habilitantes dentro del plazo establecido en la presente invitación.
g. Cuando la propuesta económica exceda el presupuesto oficial del canon de mensual.

4. CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO

LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA – POLICÍA NACIONAL 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.

Si de la consulta y análisis de precios o condiciones del mercado se desprende que no existen razones que justifiquen la diferencia de precios entre los precios de referencia y los presentados por el oferente en el presente proceso, la entidad podrá descalificarlo o declarar desierto el proceso, caso en el cual deberá darse inicio a uno nuevo.

La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, el cual se notificará a todos los proponentes.

LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA declarará desierta la CONTRATACIÓN DIRECTA cuando ninguno de los oferentes obtenga la clasificación de CUMPLE, o cuando todas las ofertas sean rechazadas y contra éste procede el recurso de reposición, en los términos del artículo 51 y siguientes del Código Contencioso Administrativo.

540564959

5. CRONOLOGÍA DEL PROCESO

ENTREGA DE LAS PROPUESTAS	Lugar: www.colombiacompra.gov.co Fecha: (SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II) Hora: (SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II)
FECHA PREVISTA PARA REGISTRO DE OFERTAS	Lugar: www.colombiacompra.gov.co Fecha: (SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II) Hora: (SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II)
FIRMA DEL CONTRATO	Lugar: www.colombiacompra.gov.co Fecha: (SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II) Hora: (SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II)

6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La oferta deberá presentarse en la **Plataforma de Colombia Eficiente SECOP II**

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 emitida 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. Las propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijadas para su entrega o en lugar diferente a la **Plataforma de Colombia Eficiente SECOP II**
3. El contenido total de la propuesta económica y técnica deberá presentarse tal como queda en la **Plataforma de Colombia Eficiente SECOP II**
4. Todas las páginas de las propuestas que tengan modificaciones o enmiendas, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas.
5. Serán de cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, en ningún caso, será responsable de los mismos.

Únicamente se tendrán como propuestas válidamente presentadas aquellas que se carguen en la **Plataforma de Colombia Eficiente SECOP II** en el día y hora indicada.

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.

1.1.2.1 Persona Natural.

Acreditar la calidad en que actúa como arrendador (propietario, agente, apoderado, heredero, etc.)

1.1.2.2 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 Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.
b. Acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones estatutarias. Se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
c. 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.
d. Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con la presente INVITACIÓN, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

1.1.3. BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES

La POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, 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 - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA 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

Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 828 de 2003, el proponente, si es persona jurídica, deberá allegar una certificación expedida por el revisor fiscal, si es del caso, o del representante legal del proponente, señalando para el primero el número de la Tarjeta Profesional y anexando fotocopia de la misma; si es persona natural declaración juramentada, en la cual se certifique el pago de los aportes parafiscales indicando que se encuentra al día con dichos pagos (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar). **La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.**

1.1.6. 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

540564959

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.

1.1.7 Fotocopia de la cedula de ciudadanía de la persona natural o representante legal en caso de persona jurídica.

1.1.8 Constancia consulta de antecedentes judiciales que se puede realizar de forma gratuita a través de la página web www.policia.gov.co, link "CONSULTA ANTECEDENTES JUDICIALES".

1.1.9 Diligenciar el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

1.2 TÉCNICOS

- **CRITERIOS TÉCNICOS MÍNIMOS HABILITABLES**

Los criterios de selección se relacionan en el Anexo No. 1, las cuales serán verificadas como cumple o no cumple.

1.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA

1.3.1 Que la oferta económica no supere el valor del presupuesto oficial asignado para el presente proceso, diligenciar el formulario de la propuesta económica en SECOPII

1.3.2 Certificación bancaria no superior a 90 días

1.3.3 Diligenciamiento del FORMULARIO No. 2 DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

"SE INVITA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS PARA EJERCER CONTROL SOCIAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Atentamente,

Teniente Coronel **GIMI ERNESTO PALACIOS NARVAEZ**
Comandante Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería (E)

Elaboró: SI. Gabriel Ravelo Roqueme
Analista de Contratos

Revisó: CT. Leidy Johanna Cardona Grajales
Jefe Grupo de Contratos.

MY. Oscar Andres Moreno Gomez
Jefe Administrativo

IT. Nestor Solano Alarcon
Jefe Asuntos Jurídicos (E)

Dirección Calle 29 No. 5 - 61 piso 1
Teléfono: 034-7812525
E-mail: memot.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

ANEXO No. 1

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con el ánimo de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los oferentes y contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos, el arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.		
2	**PERSONAL MANIPULADOR** El arrendatario debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.		
3	El arrendatario debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.		
4	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): **Estado de salud:** 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el arrendatario deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y este funcionario será reemplazado inmediatamente.		
5	El arrendatario deberá allegar la relación del personal manipulador para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.		
6	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: **educación y capacitación.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de		

540564959

	manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.		
7	El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el **Plan de capacitación:** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.		
8	El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada		

540564959

	y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.		
9	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la **obligatoriedad de profesional o personal técnico.** Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. **ÁREA A CUBRIR** / **CANTIDAD** Un cocinero con experiencia en preparación y alistamiento de alimentos. (Experiencia certificada y demostrada en servicio de alimentación escolar mínima de un año) — 1 Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos — 1 Administrador y Cajero (a) — 1		
10	Cuando se vincule personal nuevo el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Ingeniero (a), técnico o tecnólogo de alimentos se puede contratar por hora labor, es decir que irán a la sede social una vez cada dos meses.		
11	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.		
12	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la **Materias Primas e insumos.** La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frio, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser inferior a 18°C y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto. Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique)		

540564959

	En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros. Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior. Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación. De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.		
13	Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera. Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.		
14	Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de los productos con las siguientes muestras: • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico)		
15	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.		
16	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.		
17	Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de **estibas plásticas** aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza. Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento. Con relación al almacenamiento y conservación, el arrendatario deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.		
18	Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).		
19	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.		
20	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.		
21	El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la		

	contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.		
	EMPAQUES		
22	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre **Envases y embalajes.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.		
	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
23	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II. Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.		
24	Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.		

540564959

	Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.		
25	En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.		
26	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.		
27	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.		
	PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS		
28	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la **PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.** El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.		
29	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.		
30	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.		
31	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.		
32	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.		
33	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.		
34	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.		
35	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.		
36	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.		
37	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.		

	Si hay lugar a preparación de alimentos debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solos calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70 ° C.		
38	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.		
39	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.		
40	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos y temperaturas de elaboración de alimentos.		
41	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.		
42	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes. Apoyado con el Ingeniero de alimentos y/o la (el) Nutricionista.		
	SANEAMIENTO		
43	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el **Plan de Saneamiento.** El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.		
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
44	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.		
45	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.		
46	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.		
47	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.		
48	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.		
49	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.		
50	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.		

540564959

51	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.		
	DESECHOS SÓLIDOS		
52	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.		
53	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.		
54	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.		
55	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
	CONTROL DE PLAGAS		
56	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.		
57	La actividad de la fumigación será de manera **bimensual** con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según **diagnóstico** que elabore de manera previa la empresa arrendatario del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del centro vacacional. La realización de la fumigación debe realizarse observando la ocupación, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
58	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.		
59	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.		
60	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.		
	ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE		
61	Todos los establecimientos gastronómicos o restaurantes deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: Fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.		
62	Uso de tanque de almacenamiento con capacidad suficiente, limpio y desinfectado de forma periódica.		
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
63	El Arrendatario se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio, también deben influir el gramaje y presentación de los productos.		

64	**Sostenimiento de precios** La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.		
65	**Aprobación de productos a ofrecer** La aprobación de productos a ofrecer debe ser determinada por el arrendatario y el supervisor del contrato.		
66	El arrendatario debe presentar mensualmente un menú a ofrecer, cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.		
67	El arrendatario debe cumplir con las especificaciones de productos y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.		

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO AMBIENTAL	CUMPLE	NO CUMPLE
68	El Oferente **deberá certificar por escrito** que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue; para lo cual deberá anexar junto con la oferta, el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.		
69	El Oferente y futuro arrendatario, deberá presentar para el inicio de ejecución del contrato, el plan de saneamiento a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, manipulación y comercialización de alimentos. El plan de saneamiento, deberá contener los programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Así como los registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato. De esto deberá presentar, mensualmente al supervisor del contrato los formatos de registro y seguimiento de los programas referenciados anteriormente.		
70	El Oferente y futuro arrendatario realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en cada una de las instalaciones a arrendar, objeto del contrato, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna y frecuencia de recolección para las instalaciones a arrendar; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final de los residuos generados. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del Centro Vacacional, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones a arrendar.		
71	El Oferente y futuro arrendatario se compromete a dar cumplimiento a la resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo		

540564959

	humano", en su artículo 14. Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA. Literal f) Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales, razón por la cual se solicita el cumplimiento de este artículo, así el Arrendatario deberá realizar la disposición adecuada y conforme a la norma de los residuos de alimentos. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.		
72	En el caso de generación de residuos peligrosos, por parte del oferente y futuro arrendatario dentro de las instalaciones a arrendar, en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en éstas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad; deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 al TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca". De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.		
73	El oferente y futuro arrendatario cumplirá con las notas 4, 5 y 6 (compras verdes) de la Resolución No. 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional "en cuanto adquisición de elementos de aseo y cafetería, en especial vasos y detergentes - desengrasantes que tengan características biodegradables. Para lo cual, se compromete a usar productos para la desinfección y limpieza de las instalaciones a arrendar, que sean biodegradables; así como para los elementos para el consumo y suministro para los alimentos que apliquen. De esto entregará al supervisor del contrato, mensualmente las hojas y fichas de seguridad de los productos de limpieza, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.		
74	El Oferente y Futuro Arrendatario se compromete durante la ejecución del contrato a capacitar al personal a su cargo, entregando copia de las certificaciones al supervisor del contrato, así: Manejo de sustancias químicas. • Manejo de residuos. • Buenas prácticas ambientales.		
75	El oferente y futuro arrendatario, se compromete a tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos químicos y de aseo que utilice, para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible donde se encuentren almacenados dichos productos. Así como entregar certificados y/o documentos que soporten capacitación del personal en el manejo de dichas hojas de seguridad. Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.		
76	La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el oferente y futuro arrendatario, donde se compromete, a realizar y presentar al supervisor del contrato con el acta de inicio, un cronograma para la limpieza de las trampas de grasas y deberá entregar los respectivos certificados de limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días de las trampas de grasas.		
77	El oferente y futuro arrendatario, deberá garantizar que el personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, tengan todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento		

	básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.		
78	El oferente y futuro arrendatario, deberá garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales, de los residuos de las trampas de grasa, residuos de aceites vegetales usados o residuos que contengan sustancias químicas. De lo cual, se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no alterar los procesos en la planta de tratamiento de aguas residuales existente.		
79	El arrendatario deberá garantizar el manejo adecuado de los aceites vegetales usados que se generen dentro de las instalaciones arrendadas, producto de las actividades realizadas en el cumplimiento del objeto del contrato; respecto a su generación, almacenamiento temporal, recolección, tratamiento o aprovechamiento adecuado. Así como se compromete a dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. Para lo cual, mensualmente informara al supervisor del contrato, la gestión realizada y entregará los respectivos certificados de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento, emitidos por los gestores autorizados para el manejo de aceite vegetal usado.		
80	El oferente y futuro arrendatario, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.		
81	El oferente deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes.		
82	El oferente y futuro arrendatario deberá **acreditar por escrito**, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato en las instalaciones del Contratante, se compromete a realizar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el Centro Vacacional en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental; que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.		
83	El oferente y futuro arrendatario se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al Centro Vacacional. Para ello el supervisor del contrato notificará previamente al arrendatario de las fechas estipuladas para las auditorias o visitas.		

* CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
84	El arrendatario se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, Resolución 0719 de 2015 clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.		
85	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cocina y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.		
86	El arrendatario suministrará al supervisor del contrato las fichas técnicas de los productos que se desean ofrecer los cuales contienen los registros o permisos sanitarios según corresponda; al momento de firmar el acta de inicio del contrato y entrega del local.		
87	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.		

540564959

88	El oferente deberá anexar una vez sea notificado de la aceptación de la oferta un oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección, teléfono, cámara de comercio y RUT.		
89	Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.		
90	El arrendatario deberá instalar avisos en sitios visibles donde se identifiquen las rutas de evacuación y emergencia dentro de las áreas.		
91	El contratista deberá entregar al supervisor del contrato de manera mensual los documentos que evidencien lo siguiente: 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.		
92	El contratista hará uso exclusivo de las zonas objeto canon de arrendamiento expuesto en el avalúo del presente proceso.		
93	El valor del canon de arrendamiento será el mismo para temporada alta y baja, el servicio de gas y energía eléctrica será provisto por el arrendatario.		
94	La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el arrendatario debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, pescados, etc deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados.		
95	El oferente debe presentar con la propuesta una certificación en la que indique que cuenta con la logística y cobertura requerida para el desarrollo de la actividad objeto del presente estudio previo. El oferente certificara por escrito que garantizará expresamente que los alimentos perecederos a disposición del personal de la Policía, presenten adecuadas condiciones organolépticas y cumplirán con las normas y técnicas de preparación de alimentos exigidas por el Ministerio de Salud Nacional.		
96	**TALENTO HUMANO** 1. El personal que atenderá la cafetería y restaurante deberá allegar los siguientes documentos: • Hoja de vida con fotografía del personal a emplear. • Exámenes médicos. • Fotocopia de afiliación del personal que va a atender el restaurante en una entidad promotora de salud (EPS) y aseguradora de riesgos profesionales (ARP) y fotocopia de afiliación a un fondo de pensiones y seguridad social. • El contratista deberá velar por el perfecto estado de aseo y conservación de la cafetería. • El contratista deberá velar por el cuidado de los enseres.		

ANEXO No. 2

OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDADOR

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), de acuerdo con los artículos 282 de la Ley 100 de 1993, artículo 1 de la Ley 828 de 2003 y el Decreto 1703 del 2002, 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 ARRENDADOR deberá Informar de tal evento a la Policía Nacional, Policía Metropolitana de Montería y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
7. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato cuando aplique.
8. 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.
9. Las demás obligaciones del ARRENDADOR contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
10. Cumplir con los términos y condiciones pactadas.
11. Cumplir los requerimientos que establezca el supervisor del contrato para la ejecución idónea del mismo.
12. Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato.
13. Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes al contrato.
14. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del Contrato, para lo cual el ARRENDADOR, deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.
15. El ARRENDADOR deberá asumir el pago de los impuestos gravámenes y servicios de Cualquier género que se deriven de la ejecución del contrato

Cordialmente, _____
(Firma del representante legal del proponente)

540564959

ANEXO No. 3

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del **ARRENDADOR** 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 **ARRENDADOR**.

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 **ARRENDADOR,** 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. Pagar al **ARRENDADOR** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien ó servicio y demás del **ARRENDADOR** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Rechazar el bien cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

10. La Policía Nacional – Departamento de Policía Córdoba, deberá restituir o devolver el inmueble objeto de arriendo al arrendador en los términos en que se recibe, por lo tanto, deberá subsanar las novedades al momento de entregar el inmueble, so pena del deterioro normal del bien.

11. El arrendatario no podrá hacer adecuaciones sin el permiso o autorización previo del Arrendador

ANEXO No. 4

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en el Titulo III Capítulo I del Decreto 1510 de 2013.

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo Jurídico	cumplimiento del contrato	Veinte por ciento (20%) del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más. La estimación del riesgo cubre el veinte por ciento (20%) del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía única	Riesgo Operativo	Calidad del servicio	Veinticinco por ciento (25%) del Valor del Contrato.	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio adquirido, durante el plazo de ejecución del contrato. La estimación del riesgo cubre el veinticinco por ciento (25%) del valor del contrato por mala calidad del servicio, siempre y cuando se acredite que es imputable al contratista.
Garantía única	Riesgo Jurídico	Pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	Cinco por ciento 5% del valor total del contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más.	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo Jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a la póliza de garantía única.	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato.	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días calendario.	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a la póliza de garantía única
Multa	Riesgo Jurídico	Incumplimiento parcial.	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar.	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad, esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.
Cláusula penal pecuniaria	Riesgo Jurídico	Incumplimiento total.	Cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato	Contratista	El cincuenta por ciento (50%) 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.

540564959

ANEXO N° 5

MINUTA DEL CONTRATO
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
UNIDAD

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO _____ Nº. _____
**CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL Y _____ CUYO OBJETO ES xxxx

el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO,". ***OCTAVA. DERECHOS DEL CONTRATISTA*:** En general, son derechos del **CONTRATISTA**: 1.) 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. **2.)** Obtener la colaboración necesaria de la Policía para el adecuado desarrollo del contrato. ***NOVENA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA*:** En general, son obligaciones del **CONTRATISTA: 1.)** Cumplir con el objeto contractual. 2.) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3.)** Responder en los plazos que **la POLICÍA** 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), 5.) Realizar los trámites para el pago de canon de arrendamiento en las fechas establecidas. **7)** Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros. **8)** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Policía Nacional - Policía Metropolitana de Montería y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **9)** Y las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. ***DECIMA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL*:** Supervisar el desarrollo, finalidad y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del. **CONTRATISTA**. ***DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL*: 1.)** asignar un supervisor, a través de quien **la POLICÍA** mantendrá la interlocución permanente y directa con **el CONTRATISTA**. **3)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor, 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 2 "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 incumplimiento. **6.)** Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. **7.)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos. ***DÉCIMA SEGUNDA. 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 o con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA TERCERA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA*:** EN CASO DE APLICAR: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. ***DÉCIMA CUARTA 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 1° de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. 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 6° de la Ley 1150 de 2007 (*en caso de que aplique*) **b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el

540564959

contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, la POLICÍA podrá mediante acto administrativo afectar al CONTRATISTA con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del Código Civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato incluyendo la del plazo, **EL CONTRATISTA**, pagará a la **POLICÍA**, 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. De igual forma Habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. 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) de la presente clausula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **POLICÍA**. No obstante, la POLICÍA 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 *(en caso de que aplique)*. **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 (*en caso de que aplique*). ***DECIMA QUINTA. 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** 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**, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **POLICÍA**, si a esto hubiere lugar, ***DECIMA SEXTA. 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** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***DÉCIMA OCTAVA. MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es pesos colombianos como se indicada en el anexo No.1 DATOS DEL CONTRATO. ***DÉCIMA NOVENA. CESIONES Y SUBCONTRATOS*:** **EI CONTRATISTA** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **POLICÍA**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de cesiones y subcontratos no relevará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. ***VIGÉSIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES*:** **EI 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. ***VIGÉSIMA PRIMERA. 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. ***VIGÉSIMA SEGUNDA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS*:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. ***VIGÉSIMA TERCERA. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN*:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y la cancelación de los derechos de publicación del contrato en el Diario Único de Contratación Pública, *en caso que aplique*, VIGÉSIMA ***CUARTA. DOCUMENTOS:*** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Invitación a presentar oferta. **2.)** Propuesta del Contratista en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA 3).** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. ***VIGÉSIMA QUINTA. IMPUESTOS*: EI CONTRATISTA** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. ***VIGÉSIMA SEXTA. LIQUIDACIÓN*:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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. ***VIGÉSIMA OCTAVA. 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. ***VIGÉSIMA NOVENA*: CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN**: En virtud del presente contrato, el CONTRATISTA 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, BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES** : el contratista deberá cumplir dentro de la ejecución del presente contrato con buenas prácticas ambientales, en cumplimiento a la Legislación Ambiental Colombiana Vigente en lo que respecta a la entrega de los elementos pos consumos y a su disposición final, (*en caso de que aplique*) **TRIGÉSIMA PRIMERA, EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El contratista se compromete a implementar de conformidad con lo establecido en el decreto 1072 del 26 de mayo de 2015, los planes y programas que sean necesarios para proteger la salud y garantizar un ambiente laboral seguro para el desarrollo de todas las actividades a desarrollar por parte de los funcionarios tanto de planta y demás colaboradores, así como a cumplir con lo requerido para la conservación y preservación del medio ambiente. (*En caso de que aplique*) **TRIGÉSIMA SEGUNDA - DOMICILIO CONTRACTUAL**: Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Montería "Córdoba", para constancia se firma en un (1) original en la ciudad de Montería el día XX de XXXXXX 202XXX.

LA POLICÍA NACIONAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Ordenador del Gasto

ARRENDADOR

_____

C. C. No._____ expedida en _____

5405649S9

ANEXO No.1 "DATOS DEL CONTRATO"

<table>
<tr><td>CONTRATO</td><td>No.</td></tr>
<tr><td>CONTRATANTE</td><td>POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA</td></tr>
<tr><td>REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO</td><td>NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO</td></tr>
<tr><td>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</td><td>Del ordenador del gasto</td></tr>
<tr><td>CARGO</td><td>Cargo del ordenador del gasto</td></tr>
<tr><td>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO</td><td>Del ordenador del gasto.</td></tr>
<tr><td>CONTRATISTA</td><td>NOMBRE: De la firma contratista
NIT:
REPRESENTANTE LEGAL: Nombre del representante legal
DOC. IDENTIDAD: C.C. del representante legal
CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá D.C.
DIRECCIÓN: De notificación de la firma contratista
TELEFONO:
FAX:
E-MAIL:</td></tr>
<tr><td>CONSIDERANDOS</td><td>Que el presente contrato se deriva del PROCESO (SE INDICA EL TIPO DE PROCESO Y EL NÚMERO DEL MISMO)</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>El supervisor del contrato será (se señala el cargo del supervisor), o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe la Dirección Administrativa y Financiera. (o el ordenador del gasto en cada caso)</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO</td><td>El objeto del presente contrato es: (se indica el objeto del contrato)
<table>
<tr><td>CUBS</td><td>ITEM</td><td>RECURSO</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Se han de discriminar cada recurso comprometido</td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>CLAUSULA TERCERA.- VALOR</td><td>Para efectos legales y presupuestales, el valor total del contrato asciende a la suma de (INDICAR EL VALOR EN LETRAS) ($INDICAR EL VALOR EN NÚMEROS) MONEDA LEGAL, incluido IVA. (O SEÑALAR SI NO INCLUYE IVA)
<table>
<tr><td>ITEM</td><td>CANTIDAD</td><td>VALOR UNITARIO</td><td>VAQLOR TOTAL</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE PAGO</td><td>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:</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA QUINTA.- APROPIACIÓN PRESUPUESTAL</td><td>SE DEBE SEÑALAR EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN Y EL</td></tr>
</table>

	OFICIO DE APROBACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS EN CASO QUE APLIQUE
CLAUSULA SEXTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN	Se señala el plazo de ejecución, el cual cuenta a partir de la aprobación de la garantía única en caso que esta aplique o desde el registro presupuestal en caso que no se haya pactado y/o acta de inicio en caso que se haya pactado.
CLAUSULA OCTAVA: SITIO DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS.	Se señala el sitio de entrega
CLAUSULA DECIMA OCTAVA- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA POLICÍA NACIONAL

GRADO Y NOMBRE DEL ORDENADOS DEL GASTO
Cargo del Ordenador del Gasto

CONTRATISTA

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA
Calidad en que Actúa

FORMULARIO 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Montería.

Señores
POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA
Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta para el Proceso de Contratación Directa PN MEMOT CD 038 2023 cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA".

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 MEMOT CD 026 2023, convocado por la POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA – POLICÍA NACIONAL –, cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESTACIÓN DE POLICÍA SUR DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA (SIN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS)", 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.

Los ítems se encuentran detalladamente enunciados en la invitación y en el anexo N° 2 y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

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 ó 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 ó 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 - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, 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 el servicio que se entregará a la POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, 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, y declaramos que se encuentra bajo nuestra responsabilidad y es nuestra especialidad técnica el conocimiento detallado de la tecnología y los equipos a los cuales aplicaremos nuestro trabajo, y en general, que conocemos todos los factores determinantes de los costos de ejecución del contrato a suscribir, los cuales se encuentran incluidos en los términos de nuestra propuesta.
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 POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, 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 oferta 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 - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA 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),

540564959

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 - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
16. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones): Teléfono (os): Fax
17. Que en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).
18. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
19. La presente propuesta tiene como tiempo de ejecución _____
20. Que la vigencia de la presente oferta es de _____, contados a partir de la presentación de la misma.
21. La presente oferta tiene un valor de $ _____ para la vigencia 2023.

Cordialmente, _____
(Firma del representante legal del proponente)

FORMULARIO No. 2

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD_____ FECHA _____

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

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

Entidad o beneficiario _____ NIT _____C.C. _____
Dirección: _____ Teléfono_____
Fax_____
Departamento _____ Ciudad_____ Municipio_____
Denominación de la cuenta Corriente _____
Ahorros _____

II. DATOS DE LA ENTIDAD DE CRÉDITO:

Entidad Financiera _____ Código _____
Sucursal _____Código_____Ciudad_____
Dirección _____Teléfono_____ Fax_____
Número de la cuenta _____

(Adjuntar original de certificación bancaria con destino a la POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA

_____
NOMBRE Y FIRMA BENEFICIARIO

FORMULARIO No. 3

540564959

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

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 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, la presente invitación, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA adelanta un proceso por la modalidad de Contratación Directa sin pluralidad de oferentes.
SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas.
TERCERO: Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de Contratación Directa 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 las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.
EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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 Contratación Directa

1.4.

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, 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.

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.5. EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de Contratación Directa sin pluralidad de oferentes

1.6 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 del año).

EL PROPONENTE:

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