MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO N° 92-1-10023-23 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE MONTERÍA Y EL SEÑOR ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA 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"

Entre los suscritos, de una parte: Coronel **GABRIEL HERNANDO GARCIA ARRIETA,** mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.176.320 de San Jacinto - Bolívar, obrando en nombre de la NACIÓN POLICÍA NACIONAL, en su calidad de Comandante de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, nombrado mediante Resolución Ministerial 4869 del 29/07/2022 emanada por el Ministerio De Defensa Nacional, y debidamente facultado para celebrar contratos, conforme a lo dispuesto en el Artículo 12 de la Ley 80 de 1993 y la Resolución de Delegación de Gasto 2115 del 23 de Junio 2023, emanada de la Dirección General de la Policía Nacional, quien en adelante se denominará la **POLICÍA NACIONAL**, por una parte y por la otra el señor **ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA**, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 1.063.284.599 expedida en Montería – Córdoba, quien en adelante se denominará el **ARRENDATARIO**, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previas las siguientes consideraciones: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. **b)** El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, **c)** La **POLICÍA NACIONAL** designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del Contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. **d)** Que el presente contrato corresponde al CONTRATO DE ARRENDAMIENTO. **e)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato, es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***PRIMERA - OBJETO***: El objeto del presente contrato 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**" ***SEGUNDA - VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:*** Para efectos legales, el valor estimado de la presente contratación corresponde al canon de arrendamiento anual por valor de **TRECE MILLONES CIENTO TREINTA MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS CON CUARENTA Y OCHO CENTAVOS** ($13.130.688,48) IVA incluido moneda legal colombiana, deducibles en cuotas mensuales de **UN MILLÓN NOVENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS VEINTICUATRO PESOS CON CUATRO CENTAVOS** ($1.094.224,04) IVA incluido moneda legal colombiana**. TERCERA. FORMA DE PAGO.** EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL, en moneda legal colombiana, 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. **CUARTA - PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos contractuales solicitados y la elaboración del acta de inicio por parte del supervisor y el arrendatario. ***QUINTA*** **- VIGENCIA:** La vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución. ***SEXTA*** **- LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** 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. **SÉPTIMA - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL:** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del arrendador, recibir el pago de valor del arrendamiento objeto del presente contrato en la fecha estipulada. **OCTAVA - OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** Se compromete a mantener mínimo una persona para la atención del negocio, o las determinadas en la propuesta. 1. El personal que atenderá el local debe estar debidamente uniformado. 2. Tener una persona para el aseo del mismo, que será cancelada por el arrendatario, así como las prestaciones sociales del empleado, La Policía Metropolitana de Montería no tendrá vínculo laboral, ni extracontractual alguno con las personas que contraten los arrendatarios. 3. Mantener en óptimas condiciones de aseo y presentación tanto el lugar, como sus alrededores y el personal que atiende. 4. Presentar exámenes médicos de las personas que van a atender el local de restaurante y cafetería y hojas de vida de los empleados y los determinados en los pliegos de condiciones. 5. Mantener las medidas de seguridad en el establecimiento. 6. Cumplir las cláusulas exigidas en el contrato. 7. La Policía Metropolitana de Montería a través del supervisor que designe el Comando La Policía Metropolitana de Montería, en cualquier momento pasara revista sobre precios, calidad y buen estado de los productos que allí se ofrezcan, higiene del local, los alrededores y el personal que atienda el local. 8 El local se entregará con sus respectivos inventarios, así mismo se especificarán los bienes que La Policía Metropolitana de Montería destinará al uso del Área Común del local. 8. Responderá por el mantenimiento, buen uso o deterioro o daño no ocasionado por el desgaste natural de estos bienes (en Área Común). Exceptuándose de responsabilidad, los eventos de fuerza mayor o caso fortuito. 9. La Policía Metropolitana de Montería realizará de manera permanente revistas para la verificación del cumplimiento a las normas de aseo e higiene de los locales y la manipulación de los productos en cumplimiento del Decreto 3075 de 1997, en su capítulo III, que trata sobre el estado de salud, capacitación, prácticas de higiene y medidas de protección. **RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE:** El arrendatario una vez terminado el contrato por vencimiento del mismo o por las causales de terminación se obliga a restituir el inmueble en las mismas condiciones que se entregó al inicio del Contrato. Así mismo se obliga a efectuar las reparaciones locativas a que se refiere la Ley especialmente lo establecido en los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil y no podrá realizar otras reparaciones sin consentimiento del arrendador. **REPARACIONES:** Las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el arrendatario, se refieren a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techo, tejas, etc. A reponer los cristales quebrados en las ventanas. A mantener en buen estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras, igualmente a mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el establecimiento y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones al local, el Arrendatario debe pedir autorización a La Policía Metropolitana de Montería y si la hace sin consentimiento de este quedara a favor del Comando, sin que esta reconozca valor alguno. **MORA:** En el evento de presentarse mora o incumplimiento parcial a las obligaciones que asume el arrendatario de conformidad con lo previsto en el presente contrato, La Policía Metropolitana de Montería, podrá apremiar al arrendatario, para la cumplida ejecución del contrato imponiéndole multas cuyo valor se liquidara con base en un punto cero (1.0%) por ciento sobre el valor del contrato al no cumplir con los plazos relacionados con el contrato y facultara al arrendatario para exigir judicial y extrajudicialmente la restitución del bien y dar por terminado el contrato. **PARÁMETROS AMBIENTALES 1.** El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de*

1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. Del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*". 3. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. 4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*". 5. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. 6. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. 7. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros *fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas)* provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (*si se están cumpliendo todos los parámetros*), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **Nota:** De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de

Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado. 8. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "*por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones*" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá:

- ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
- ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
- ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
- ✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

9.El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados *(neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique),* certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (*mantenimiento, calibración y/o verificación*), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*", y el Decreto 284 del 2018 "*Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones*". 10. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC. 11. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*". 12. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*". 13. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos*

Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*
De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. 14. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. 15. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario. 16. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. 17. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".* 18. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. 19. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:

- Identidad del producto
- Información sobre componentes
- Identificación de peligros
- Primeros auxilios
- Inflamabilidad y explosión
- Medidas en caso de derrames o escapes
- Manipulación y almacenamiento
- Control de exposición / protección personal
- Propiedades físicas y químicas
- Estabilidad y reactividad
- Información toxicológica
- Información ecológica
- Consideraciones relativas a la eliminación
- Información relativa al transporte
- Informaciones reglamentarias

Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". **NOVENA- TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** La Policía Metropolitana de Montería podrá dar por terminado el contrato por: a) vencimiento del contrato, b) mutuo acuerdo de las partes, c) solicitud de cualquiera de las partes previo aviso por termino no inferior a 30 días. d) incumplimiento en las cláusulas determinadas en el contrato. e) muerte o incapacidad física permanente del arrendatario cuando sea persona natural, o por disolución de la persona jurídica del contratista. **DÈCIMA - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: Poner a disposición del ARRENDATARIO** el bien inmueble determinado en el presente estudio, de tal forma que se pueda dar la ejecución del objeto contractual. 1. Asignar un supervisor, a través de quien la POLICÍA NACIONAL mantendrá la interlocución permanente y directa con el ARRENDATARIO. 2. 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. 3. Velar por que los servicios prestados por el ARRENDATARIO, se den dentro de los parámetros y condiciones establecidas, así mismo velará por que la materia prima utilizada sea de buena calidad. 4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias 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. 5. Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del ARRENDATARIO en desarrollo del objeto contractual. 6. Rechazar los servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **DESTINACIÓN.** Las áreas objeto de arrendamiento del presente contrato corresponde a 63,21 m2 que serán destinadas exclusivamente para el funcionamiento de restaurante y cafetería. **PARÁGRAFO.** Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. ***DÉCIMA PRIMERA* - MEJORAS:** EL ARRENDATARIO tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso de la zona arrendada, conservando la uniformidad de la Unidad POLICIAL donde se encuentra ubicado el Inmueble. ***DÉCIMA SEGUNDA* - MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO:** pagara a LA NACIÓN POLICÍA NACIONAL multa por retardo por cada día de retardo en el canon de arrendamiento, de conformidad a lo establecido tanto en los pliegos de condiciones sobre las garantías de cobertura del presente contrato y a la oferta presentada por el contratista. **LOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO Nº 3 ESTIMACION, TIPIFICACION Y ASIGNACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE GARANTIAS) DÈCIMA TERCERA.- SANCIONES: (**DE ACUERDO A LAS ESTABLECIDAS EN EL ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD)**.PARÁGRAFO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **ARRENDATARIO** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del ARRENDATARIO si lo hubiere, hacer efectiva la garantía en caso de existir, o acudir a la jurisdicción coactiva. **DECIMA CUARTA - MONEDA DEL CONTRATO.-** La moneda del presente contrato es Pesos colombianos. **DECIMA QUINTA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El ARRENDATARIO** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **POLICÍA**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **ARRENDATARIO** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. **DECIMA SEXTA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El ARRENDATARIO** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **DECIMA SÉPTIMA - 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 una acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computara para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. Copia del acta de suspensión y reanudación será enviada de inmediato por la Policía al garante. **DECIMA OCTAVA - 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. **DECIMA NOVENA – PERFECCIONAMIENTO LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y la suscripción del acta de inicio por parte del supervisor designado y el **ARRENDATARIO**. **VIGÉSIMA - 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 ofertar y Propuesta del ARRENDATARIO en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA**. **2.)** Anexos del contrato. **3.)** Documentos que suscriban las partes. **VIGÉSIMA PRIMERA - IMPUESTOS: El ARRENDATARIO** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. **VIGÉSIMA SEGUNDA - LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **VIGÉSIMA TERCERA - 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 CUARTA - 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 QUINTA - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** En virtud del presente contrato, el **ARRENDATARIO** se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. **VIGÉSIMA SEXTA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Montería.

Para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Montería, a los 15 SET. 2023

LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **GABRIEL HERNANDO GARCIA ARRIETA**
Comandante Policia Metropolitana de San Jeronimo de Monteria

ARRENDATARIO,

ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA
C.C. N° 1.063.284.599 expedida en Montería

Elaboró: SI. Gabriel Ravelo Roqueme
Analista de Contratos

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

MY. Oscar Andrés Moreno Gómez
Jefe Administrativo

IT. Néstor Solano Alarcón
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

ANEXO No.1 "DATOS DEL CONTRATO"

<table>
<tr><td>CONTRATO</td><td>No- 92-1-10023-23</td></tr>
<tr><td>CONTRATANTE</td><td>POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA</td></tr>
<tr><td>REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO</td><td>Coronel GABRIEL HERNANDO GARCIA ARRIETA</td></tr>
<tr><td>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</td><td>No. 9.176.320 de San Jacinto - Bolívar</td></tr>
<tr><td>CARGO</td><td>Comandante Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería</td></tr>
<tr><td>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</td><td>Resolución Ministerial 4869 del 29/07/2022 emanada por el Ministerio De Defensa Nacional y Resolución de Delegación de Gasto 2115 del 23 de Junio 2023, emanada de la Dirección General de la Policía Nacional</td></tr>
<tr><td>CONTRATISTA</td><td>NOMBRE: ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA
DOC. IDENTIDAD: C.C. 1.063.284.599
CIUDAD NOTIFICACIÓN: Montería.
DIRECCIÓN: Diagonal 23 N° 4-22 Barrio la Granja
TELÉFONO:3175164722
E-MAIL: alvarojaviersm@hotmail.com</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>El supervisor del futuro contrato será el jefe de Servicios Generales de la Policía Metropolitana de Montería y/o quien haga sus veces o quien el Comando de la Policía Metropolitana designe para tal fin, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Ley 1474 del 12 de julio de 2011 y Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL</td><td>
<table>
<tr><th>MESES</th><th>VALOR CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL</th><th>TOTAL VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO</th></tr>
<tr><td>12</td><td>1.094.224,04</td><td>13.130.688,48</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>FORMA DE PAGO

PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS</td><td>EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL, en moneda legal colombiana, 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.

El servicio público de energía eléctrica, gas, acueducto y alcantarillado estará a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN Y LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES</td><td>El plazo para la ejecución del presente proceso será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos contractuales solicitados y el acta de inicio suscrita por parte del supervisor y el arrendatario.</td></tr>
</table>

	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
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contenidas en el Anexo No.2
ANÁLISIS DE GARANTÍAS: TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO	Las contenidas en el Anexo No.3

LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **GABRIEL HERNANDO GARCIA ARRIETA**
Comandante Policia Metropolitana de San Jeronimo de Monteria

ARRENDATARIO,

ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA
C.C. N° 1.063.284.599 expedida en Montería

Elaboró: SI. Gabriel Ravelo Roqueme
Analista de Contratos

Reviso: 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

ANEXO No. 2

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS
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 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 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

<table>
<tr><td></td><td>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.

<table>
<tr><th>ÁREA A CUBRIR</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Un cocinero con experiencia en preparación y alistamiento de alimentos.
(Experiencia certificada y demostrada en servicio de alimentación escolar mínima de un año)</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Administrador y Cajero (a)</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>10</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>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) 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.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>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.</td></tr>
</table>

	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.
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.
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. 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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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
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 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
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.
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.

LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **GABRIEL HERNANDO GARCIA ARRIETA**
Comandante Policia Metropolitana de San Jeronimo de Monteria

ARRENDATARIO,

ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA
C.C. N° 1.063.284.599 expedida en Montería

Elaboró: SI. Gabriel Ravelo Roqueme
Analista de Contratos

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

MY. Oscar Andres Moreno Gomez
Jefe Administrativo

IT. Nestor Solano Alarcon
Jefe Asuntos Juridicos (E)

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

ANEXO No-3

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

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	No 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	Cumplimiento 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	Cumplimiento 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.

LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **GABRIEL HERNANDO GARCIA ARRIETA**
Comandante Policia Metropolitana de San Jeronimo de Monteria

ARRENDATARIO,

ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA
C.C. N° 1.063.284.599 expedida en Montería

Elaboró: SI. Gabriel Ravelo Roqueme
Analista de Contratos

Reviso: 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