

Página 1 de 63	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 2BS-FR-0004		
FECHA: 15-01-2016		
VERSIÓN: 7		

DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

No. **339753** ARFAM / GRURE

Bogotá D.C., **31 ENE 2020**

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	<p>ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL, así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>LOTE</th> <th>CIUDAD</th> <th>SERVICIO</th> <th>CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Cartagena</td> <td>1 restaurante, 1 cafetería.</td> <td>Centro Vacacional Crespo</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Honda</td> <td>1 restaurante, 1 mini-mercado, 1 domo, 1 discoteca.</td> <td>Centro Vacacional Honda</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Ricaurte</td> <td>1 restaurante, 3 cafeterías, 1 salón de juegos, 1 discoteca, 1 quiosco (canchas de tejo).</td> <td>Centro Vacacional Ricaurte</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Floridablanca</td> <td>1 restaurante, 1 cafetería.</td> <td>Centro Vacacional Asturias</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>La Tebaida</td> <td>1 restaurante, 1 quiosco de piscina, 1 fonda paisa, 1 tienda de productos varios.</td> <td>Centro Vacacional Eje Cafetero</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Jamundí</td> <td>1 restaurante, 1 cafetería.</td> <td>Centro Vacacional Occidente</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Ibagué</td> <td>1 restaurante.</td> <td>Centro Vacacional Picalaña</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Tolú</td> <td>1 restaurante, 1 terraza bar, 1 quiosco de playa, 1 mini-mercado, 1 salón de juegos.</td> <td>Centro Vacacional Tolú</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Cúcuta</td> <td>1 cafetería.</td> <td>Centro Recreativo Corral de Piedra</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Sincelejo</td> <td>1 cafetería.</td> <td>Centro Recreativo Sincelejo</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th> <th>Segmento</th> <th>Familia</th> <th>Clase</th> <th>Producto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80131500</td> <td>Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos.</td> <td>Servicios Inmobiliarios</td> <td>Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	LOTE	CIUDAD	SERVICIO	CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO	1	Cartagena	1 restaurante, 1 cafetería.	Centro Vacacional Crespo	2	Honda	1 restaurante, 1 mini-mercado, 1 domo, 1 discoteca.	Centro Vacacional Honda	3	Ricaurte	1 restaurante, 3 cafeterías, 1 salón de juegos, 1 discoteca, 1 quiosco (canchas de tejo).	Centro Vacacional Ricaurte	4	Floridablanca	1 restaurante, 1 cafetería.	Centro Vacacional Asturias	5	La Tebaida	1 restaurante, 1 quiosco de piscina, 1 fonda paisa, 1 tienda de productos varios.	Centro Vacacional Eje Cafetero	6	Jamundí	1 restaurante, 1 cafetería.	Centro Vacacional Occidente	7	Ibagué	1 restaurante.	Centro Vacacional Picalaña	8	Tolú	1 restaurante, 1 terraza bar, 1 quiosco de playa, 1 mini-mercado, 1 salón de juegos.	Centro Vacacional Tolú	9	Cúcuta	1 cafetería.	Centro Recreativo Corral de Piedra	10	Sincelejo	1 cafetería.	Centro Recreativo Sincelejo	CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto	80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos.	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones.	
	LOTE	CIUDAD	SERVICIO	CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO																																																			
	1	Cartagena	1 restaurante, 1 cafetería.	Centro Vacacional Crespo																																																			
2	Honda	1 restaurante, 1 mini-mercado, 1 domo, 1 discoteca.	Centro Vacacional Honda																																																				
3	Ricaurte	1 restaurante, 3 cafeterías, 1 salón de juegos, 1 discoteca, 1 quiosco (canchas de tejo).	Centro Vacacional Ricaurte																																																				
4	Floridablanca	1 restaurante, 1 cafetería.	Centro Vacacional Asturias																																																				
5	La Tebaida	1 restaurante, 1 quiosco de piscina, 1 fonda paisa, 1 tienda de productos varios.	Centro Vacacional Eje Cafetero																																																				
6	Jamundí	1 restaurante, 1 cafetería.	Centro Vacacional Occidente																																																				
7	Ibagué	1 restaurante.	Centro Vacacional Picalaña																																																				
8	Tolú	1 restaurante, 1 terraza bar, 1 quiosco de playa, 1 mini-mercado, 1 salón de juegos.	Centro Vacacional Tolú																																																				
9	Cúcuta	1 cafetería.	Centro Recreativo Corral de Piedra																																																				
10	Sincelejo	1 cafetería.	Centro Recreativo Sincelejo																																																				
CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto																																																			
80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos.	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones.																																																				
1.2 VALOR ESTIMADO	<p>El canon de arrendamiento mensual para todos los lotes incluye IVA del 19%, IPC del 3,80% (correspondiente al año 2019), en el caso de los lotes con avalúo del año 2017, al valor base se le adicionó el porcentaje del IPC correspondiente a ese año, el cual fue del 4,09% y el del año 2018, equivalente al 3,18%. Para aquellos avalúos que fueron expedidos en el año 2018, únicamente se adicionó el porcentaje del IPC correspondiente a esa vigencia, es decir del 3,18% y servicios públicos de acuerdo a cada punto de servicio, en los Centros Vacacionales y Recreativos donde se encuentran instalados los medidores o contadores, se realizará el cobro estos servicios de acuerdo a la cantidad de unidades reportadas como consumidas y en base al valor actual del metro cúbico (agua, gas natural) y kilowatt (energía).</p>																																																						

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	NO APLICA
1.4 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento (Decreto 1082 de 2015, Art 32 Ley 80 de 1993, Código Civil y de Comercio).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Personas naturales y jurídicas que en su actividad económica tenga el objeto del presente proceso.
1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN	
<p>La Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional en cumplimiento a lo establecido en el artículo 60 de la ley 352 de 1997 "por la cual se crea la Dirección de Bienestar Social", encargada de desarrollar los programas de educación, recreación y deporte para el personal de la Policía Nacional afiliado y sus beneficiarios. y de acuerdo al instructivo 015 del 04 de octubre de 2017 "PARÁMETROS DEL PROGRAMA RECREO DEPORTIVO Y CULTURAL A NIVEL NACIONAL", Plan Estratégico Institucional 2019 – 2022, DHO3 - Incrementar el índice de satisfacción de los usuarios con los programas y servicios de bienestar social; se tiene la necesidad de dar en ARRENDAMIENTO LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL; con el objeto de prestar un servicio con calidad a los usuarios internos y externos que hacen uso de los servicios de cada punto de servicio, que cumplan con las normas ambientales, administrativas, alimentarias y nutricionales requeridas. Igualmente, ésta unidad no cuenta con los recursos logísticos suficientes para satisfacer las necesidades del servicio, por lo que el arrendatario deberá suministrar el personal e implementar la logística necesaria para prestar un excelente servicio a la comunidad policial y sus familias.</p> <p>Para el presente estudio, los Administradores a nivel nacional se reunieron con los integrantes de su equipo de trabajo, con el fin de realizar el análisis de los portafolios de servicios recibidos, según las pautas dadas por ésta Dirección, y escoger el futuro arrendatario que cumple con los requisitos requeridos y garantizar la satisfacción de nuestros usuarios que hacen uso del servicio, lo cual consta en las actas de selección de propuestas, las cuales reposan dentro del proceso contractual. La selección del futuro arrendatario se adelantó debidamente justificado y sustentado por los documentos adjuntos al presente estudio previo y en cumplimiento a lo estipulado en la normatividad vigente y el INSTRUCTIVO No. 0006 DIBIE-GRUED DEL 15-MAYO-2017, "LINEAMIENTOS PARA REALIZACIÓN CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE ESPACIOS UBICADOS EN PUNTOS DE SERVICIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL".</p> <p>La Policía Nacional – Dirección de Bienestar Social en su planta de personal no cuenta con el recurso humano, ni posee los medios logísticos suficientes para satisfacer esta necesidad en los diferentes Centros Vacacionales y Recreativos a nivel nacional; por lo cual se gestiona la contratación de un tercero para la prestación del servicio.</p> <p>En el presente proceso, se indica que esta contratación NO está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigentes para el Estado Colombiano en los términos del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación Emitido por la entidad COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, en su literal D: Todos los contratos realizados mediante la modalidad de contratación directa y de mínima cuantía estipuladas en la Ley 1150 de 2007 no les aplican las obligaciones de los acuerdos internacionales, y por lo tanto no se requiere establecer si están o no cobijados por dichos acuerdos.</p> <p>El plazo de ejecución de los contratos será de acuerdo al cumplimiento de los siguientes requisitos, hasta el 31 de enero del 2021:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Perfeccionamiento del contrato. 2. Aprobación de la garantía única. 3. El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato ANEXO 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" ítem 2 FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO. 4. Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario. 	

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ	PN DECAQ CD 044 2019	ENTREGA EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO DE UN KIOSCO DESTINADO PARA UNA CAFETERÍA, UBICADOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ	Cumplimiento del contrato	Ninguno
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL DE MEDELLÍN	CD 001 COPED 2019	DAR EN ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES DEL CASINO DEL COMPLEJO COPED PEDREGAL DISPUESTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA EL PERSONAL ADMINISTRATIVO DE GUARDIA DEL COPE	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE-PONAL	PN – DIBIE N°. 08-1-027-18	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO RECREACIONAL CORRAL DE PIEDRA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE CÚCUTA	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE-PONAL	PN – DIBIE N°. 08-1-026-18	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO VACACIONAL CIRCULO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE MEDELLÍN	Cumplimiento del contrato	Ninguno
DIBIE-PONAL	PN – DIBIE N°. 08-1-126-17	ARRENDAMIENTO DE CUATRO PUNTOS DE SERVICIO (DOMO, MINI-MERCADO, RESTAURANTE Y DISCOTECA) DEL CENTRO VACACIONAL HONDA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL	Cumplimiento del contrato	Ninguno

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

4.2. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

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

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

LOTE	CIUDAD	CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO	DIRECCIÓN
1	Cartagena	Centro Vacacional Crespo	Calle 65 No. 3-60, Barrio Crespo
2	Honda	Centro Vacacional Honda	Kilómetro 42 vía Honda-Mariquita
3	Ricaurte	Centro Vacacional Ricaurte	Kilómetro 115 vía Bogotá -Girardot Municipio de Ricaurte
4	Floridablanca	Centro Vacacional Asturias	Kilómetro 3 anillo vial finca Carabineros
5	La Tebaida	Centro Vacacional Eje Cafetero	Kilómetro 5 al sur del Aeropuerto el Edén vereda La Argentina
6	Jamundí	Centro Vacacional Occidente	Kilómetro 10 Vía Popayán
7	Ibagué	Centro Vacacional Picafeña	Carrera 48 Sur No. 157-199, Barrio Picafeña
8	Tolú	Centro Vacacional Tolú	Vereda la Perdiz vía al Aeropuerto
9	Cúcuta	Centro Recreativo Corral de Piedra	Avenida 7 No. 9 N 173 Urbanización El Bosque
10	Sincedejo	Centro Sincedejo	Calle 38 No. 34-750 Carretera Troncal vía a Corozal

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato objeto del presente estudio, se realizará en coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo a las condiciones técnicas del anexo No 2.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución de los contratos será de acuerdo al cumplimiento de los siguientes requisitos, hasta el 31 de enero del 2021:

1. Perfeccionamiento del contrato.
2. Aprobación de la garantía única.
3. Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

5.4. FORMA DE PAGO

EI ARRENDATARIO se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR, el canon mensual en forma **ANTICIPADA** pagadero dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta de ahorros No. 20083245-9 del Banco de Occidente a nombre de la DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL según la siguiente codificación: (centro de costo de cada Centro Vacacional y Recreativo (tabla anexa) - arriendo instalaciones y valor del IVA) y al 7L10000534 (el valor de los servicios públicos). El arrendatario se obliga a hacer llegar la consignación al supervisor del contrato.

LOTE	CIUDAD	CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO	CENTRO DE COSTO
1	Cartagena	Centro Vacacional Crespo	7L10000131
2	Honda	Centro Vacacional Honda	7L10000211
3	Ricaurte	Centro Vacacional Ricaurte	7L10000311
4	Floridablanca	Centro Vacacional Asturias	7L10000111
5	La Tebaida	Centro Vacacional Eje Cafetero	7L10000441
6	Jamundí	Centro Vacacional Occidente	7L10000501
7	Ibagué	Centro Vacacional Picafeña	7L10000291
8	Tolú	Centro Vacacional Tolú	7L10000371
9	Cúcuta	Centro Recreativo Corral de Piedra	7L10000171
10	Sincedejo	Centro Recreativo Sincedejo	7L10000351

5.5. SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato será el Administrador de cada Centro Vacacional y Recreativo de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional; quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato e informará a la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional cualquier anomalía que se presente con la ejecución del mismo de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 y artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

Para el presente contrato, el supervisor deberá: Suscribir con el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios.

Enviar informe de supervisión MENSUAL indicando las novedades presentadas en el cumplimiento del objeto contractual, de igual manera deberán cargarse los soportes a la herramienta SECOP II dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la expedición del documento, con el usuario y contraseña suministrada por el Grupo de Recreación, Deporte, Cultura y Turismo. Así mismo, debe anexar los documentos soportes del seguimiento al anexo técnico, ambiental, nutricional, manipulación de alimentos y las del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST); en los períodos establecidos en las especificaciones técnicas.

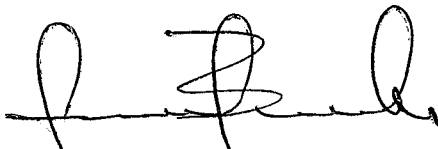
5.6. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

Las obligaciones del arrendatario están descritas en los anexos No. 2 y No. 4 del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

5.7. OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR

Las obligaciones de la Policía Nacional – Dirección de Bienestar Social están descritas en el anexo No. 6 del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

6. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO. Ver anexo No. 6



Capitán **ADRIANA MAYERLY BONILLA SANABRIA**
Jefe Grupo Recreación, Deporte, Cultura y Turismo (E)
Dirección de Bienestar Social – Policía Nacional



ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional en cumplimiento a lo establecido en el artículo 60 de la ley 352 de 1997 “por la cual se crea la Dirección de Bienestar Social”, encargada de desarrollar los programas de educación, recreación y deporte para el personal de la Policía Nacional afiliado y sus beneficiarios, y de acuerdo al instructivo 015 del 04 de octubre de 2017 “PARÁMETROS DEL PROGRAMA RECREO DEPORTIVO Y CULTURAL A NIVEL NACIONAL”, Plan Estratégico Institucional 2019 – 2022, **DHO3 - Incrementar el índice de satisfacción de los usuarios con los programas y servicios de bienestar social**; se tiene la necesidad de dar en ARRENDAMIENTO LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL; con el objeto de prestar un servicio con calidad a los usuarios internos y externos que hacen uso de los servicios de cada punto de servicio, que cumplan con las normas ambientales, administrativas, alimentarias y nutricionales requeridas. Igualmente, ésta unidad no cuenta con los recursos logísticos suficientes para satisfacer las necesidades del servicio, por lo que el arrendatario deberá suministrar el personal e implementar la logística necesaria para prestar un excelente servicio a la comunidad policial y sus familias.

Para el presente estudio, los Administradores a nivel nacional se reunieron con los integrantes de su equipo de trabajo, con el fin de realizar el análisis de los portafolios de servicios recibidos, según las pautas dadas por ésta Dirección, y escoger el futuro arrendatario que cumple con los requisitos requeridos y garantizar la satisfacción de nuestros usuarios que hacen uso del servicio, lo cual consta en las actas de selección de propuestas, las cuales reposan dentro del proceso contractual. La selección del futuro arrendatario se adelantó debidamente justificado y sustentado por los documentos adjuntos al presente estudio previo y en cumplimiento a lo estipulado en la normatividad vigente y el INSTRUCTIVO No. 0006 DIBIE-GRUED DEL 15-MAYO-2017, "LINEAMIENTOS PARA REALIZACIÓN CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE ESPACIOS UBICADOS EN PUNTOS DE SERVICIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL".

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

En el presente proceso, se indica que esta contratación **NO está cobijada** por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigentes para el Estado Colombiano en los términos del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación Emitido por la entidad COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, en su literal D: Todos los contratos realizados mediante la modalidad de contratación directa y de mínima cuantía estipuladas en la Ley 1150 de 2007 no les aplican las obligaciones de los acuerdos internacionales, y por lo tanto no se requiere establecer si están o no cobijados por dichos acuerdos.

El plazo de ejecución de los contratos será de acuerdo al cumplimiento de los siguientes requisitos, hasta el 31 de enero del 2021:

5. Perfeccionamiento del contrato.
6. Aprobación de la garantía única.
7. El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato ANEXO 2 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS” ítem 2 FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO.
1. Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN MERCADO

En los últimos años los restaurantes, cafeterías y panaderías han generado más de un millón de empleos en Colombia y como sector se esperan ventas de unos 38 billones de pesos para 2021, según Euromonitor. Pero la elección de un restaurante ya no se basa únicamente en criterios de calidad, precio, menú o ubicación. La tecnología para explorar el restaurante o las opiniones de otros, así como la conveniencia y la conciencia ambiental, han generado unos comportamientos que influyen en su decisión sobre dónde comer.

Con base en lo anterior y según lo mencionado en la revista Dinero (2019), la industria gastronómica en Colombia va por buen camino. Según el presidente de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés), Guillermo Henríque Gómez, se ha visto un aumento en las ventas, aunque aún deben enfrentar problemas como la informalidad y los altos costos de los arrendamientos.

También se está enfrentando a una dinámica importante en materia tecnológica que ha ayudado al sector a salir del estancamiento y que le ha mostrado nuevos caminos para reinventarse y conquistar a más y más clientes.

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

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

Es claro es que el consumidor tiene diversidad de opciones a la hora de escoger en donde comer y que la industria está en proceso de reinventarse para atender su paladar.

ANÁLISIS DEL SECTOR

En el mercado existen diversas empresas con la infraestructura necesaria para cumplir con el objeto contractual y las características técnicas establecidas para los locales amoblados destinados para la prestación del servicio de cafetería en los Centros Vacacionales y Recreativos de la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional; por lo cual la administración realizó un estudio de mercado cuyo fin fue explorar y conocer las posibles alternativas del ARRENDAMIENTO LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL. Obteniéndose y tomando la decisión de que los arrendatarios relacionados a continuación cumplen en su portafolio de servicios presentado con la necesidad requerida por cada uno de las unidades; de igual forma, ya que cuenta con la experiencia en la prestación del servicio de alimentos y bebidas, y con el personal idóneo, se busca garantizar la satisfacción de los usuarios que hacen uso de estos puntos de servicio, es por ello que se seleccionan estos arrendatarios para realizar contratación directa, según lo estipula la normatividad vigente.

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR

LOTE	CIUDAD	CENTRO VACACIONAL / RECREATIVO	PROVEEDOR	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
1	Cartagena	Centro Vacacional Crespo	Juan Camilo López Giraldo	Calle 19 No. 19-05 Barrio Martínez Martel	3004400696	yeineralvarezramos@gmail.com
2	Honda	Centro Vacacional Honda	Eduin Alberto Arteaga Pinzón	Av. 5 No. 19-05 C.C. Pasaje Real La Riviera	3125311180	peregua12@hotmail.com
3	Ricaurte	Centro Vacacional Ricaurte	Yair Alexander Meneses Delgado	Carrera 16 No. 20-09 Barrio Gaitán	3102346357 3214289863	Condenillo07@hotmail.com

4	Floridablanca	Centro Vacacional Asturias	Julio Torres Vega	Cra. 23 No. 52-52 Torre A Apto. 404 Edificio Torres de Mardelia	3174279579	jtorres@unab.edu.co
5	La Tebaida	Centro Vacacional Eje Cafetero	Eduin Alberto Arteaga Pinzón	Av. 5 No. 19-05 C.C. Pasaje Real La Riviera	3125311180	peregua12@hotmail.com
6	Jamundí	Centro Vacacional Occidente	Marly Johanna Hurtado Ospina	Calle 12 A No. 50 A Sur 52 Barrio Ciudadela Terranova	3147239130	luisCarlosmanzano@yahoo.es
7	Ibagué	Centro Vacacional Picalaña	William Ducardo Reina Bustamante	Cra. 48 Sur No. 157-199 Barrio Picalaña	3177985183	ducardo.bustamante@gmail.com
8	Tolú	Centro Vacacional Tolú	Irene Esther Salcedo Malarriaga	Calle 20 Avenida El Arroyito	3205694586	irenesalcedom@gmail.com
9	Cúcuta	Centro Recreativo Corral de Piedra	Oscar Augusto Rivera Corpas	Cra. 17 A No. 59 A 76 Barrio Las Moras	3003291206	oscar_arc@hotmail.com
10	Sincelejo	Centro Recreativo Sincelejo	Jorge Iván Guevara Serrano	Cra. 29 B No. 30-45	3002039770	jorgeivan.guevaraserrano@gmail.com

Mediante las actas vigencia 2020, quedan registradas las reuniones realizadas por parte de los señores Administradores y su equipo de trabajo en cada uno de los Centros Vacacionales y Recreativos, donde se toma la decisión en escoger como mejor portafolio de servicios los arrendatarios anteriormente relacionados. Documentos anexados al presente estudio previo.

PRECIOS DEL MERCADO

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	MENOR VALOR COTIZADO
1	ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

Los precios del mercado **NO** se tienen en cuenta, debido a que estos valores se deben establecer en atención al Instructivo Nro. 009 SUDIR-DIRAF del 30/09/15, no se solicitan cotizaciones para establecer los precios del mercado, por cuanto en coordinación con la oficina de Bienes Raíces de la Unidad, el canon de arrendamiento se debe proyectar a través de un avalúo comercial al predio motivo de arriendo.

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE LOS COSTOS

El canon de arrendamiento mensual para todos los lotes incluye IVA del 19%, IPC del 3,80% (correspondiente al año 2019), en el caso de los lotes con avalúo del año 2017, al valor base se le adicionó el porcentaje del IPC correspondiente a ese año, el cual fue del 4,09% y el del año 2018, equivalente al 3,18%. Para aquellos avalúos que fueron expedidos en el año 2018, únicamente se adicionó el porcentaje del IPC correspondiente a esa vigencia, es decir del 3,18% y servicios públicos de acuerdo a cada punto de servicio, en los Centros Vacacionales y Recreativos donde se encuentran instalados los medidores o contadores, se realizará el cobro estos servicios de acuerdo a la cantidad de unidades reportadas como consumidas y en base al valor actual del metro cúbico (agua, gas natural) y kilowatt (energía).

COSTOS DE OPORTUNIDAD

El costo de oportunidad está determinado en que los arrendatarios, personas naturales o jurídicas, están en capacidad de brindar el servicio de cafetería de acuerdo a las necesidades de cada Centro Vacacional y Recreativo, con el objeto de mejorar la calidad de vida y seguridad del personal.

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

EDAD	Entre 5 a 90 años
GENERO	Femenino - Masculino

VALORACIÓN DE BENEFICIOS

La variedad de productos que serán ofrecidos, corresponden a aquellos que pertenezcan a artículos elaborados, semielaborados y preparados para su expendio en restaurantes, cafeterías, bares, discotecas y/o mini-mercados.

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

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

CONDICIONES DEL CONTRATO

El **ARRENDATARIO** se obliga a pagar a favor del **ARRENDADOR**, el canon mensual en forma **ANTICIPADA** pagadero dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta de ahorros No. 20083245-9 del Banco de Occidente a nombre de la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL** según la siguiente codificación: (centro de costo de cada Centro Vacacional y Recreativo (tabla anexa) - arriendo instalaciones y valor del IVA) y al 7L10000534 (el valor de los servicios públicos). El arrendatario se obliga a hacer llegar la consignación al supervisor del contrato.

LOTE	CIUDAD	CENTRO VACACIONAL/RECREATIVO	CENTRO DE COSTO
1	Cartagena	Centro Vacacional Crespo	7L10000131
2	Honda	Centro Vacacional Honda	7L10000211
3	Ricaurte	Centro Vacacional Ricaurte	7L10000311
4	Floridablanca	Centro Vacacional Asturias	7L10000111
5	La Tebaida	Centro Vacacional Eje Cafetero	7L10000441
6	Jamundí	Centro Vacacional Occidente	7L10000501
7	Ibagué	Centro Vacacional Picafeña	7L10000291
8	Tolú	Centro Vacacional Tolú	7L10000371
9	Cúcuta	Centro Recreativo Corral de Piedra	7L10000171
10	Sincelejo	Centro Recreativo Sincelejo	7L10000351

El plazo de ejecución de los contratos será de acuerdo al cumplimiento de los siguientes requisitos, hasta el 31 de enero del 2021:

1. Perfeccionamiento del contrato.
2. Aprobación de la garantía única.
3. El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato ANEXO 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" ítem 2 FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO.
4. Suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

COSTOS INDIRECTOS

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

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO

Los servicios objeto del presente estudio son de origen nacional.

MONEDA A CONTRATAR

En moneda legal vigente, Pesos Colombianos.

3. ANÁLISIS DE PRECIOS**3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP**

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	VALOR
POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	ARRENDAMIENTO DE LA BODEGA PARA EL ÁREA LOGÍSTICA GRUPOS DE INTENDENCIA Y MOVILIDAD	PN DIRAF CD 170 2018	\$ 643.650.000,00
ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 6 ARC BOGOTÁ	ARRENDAMIENTO DE UN (01) BIEN INMUEBLE DESTINADO COMO OFICINAS PARA (DIANE)	0279-ARC-CBN6-2018	\$ 92.483.000,00
POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ	ARRENDAMIENTO CAFETERÍA "MACHIN" DISTRITO NO. I	PN METIB CD 071 2018	\$ 5.796.000,00
ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	ARRENDAMIENTO LOCAL NRO. 08 DEL ESTADERO DE CADETES DE LA ECSAN PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN ALMACÉN DE ROPA DEPORTIVA	PN ECSAN CD 012 2018	\$ 6.000.000,00

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

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

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

No. CONTRATO	OBJETO	CANON MENSUAL
PN – DIBIE N°. 08-1-027-18	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO RECREACIONAL CORRAL DE PIEDRA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE CÚCUTA	\$ 630.200,00
PN – DIBIE N°. 08-1-026-18	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO VACACIONAL CIRCULO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE MEDELLÍN	\$ 965.645,78
PN – DIBIE N°. 08-1-126-17	ARRENDAMIENTO DE CUATRO PUNTOS DE SERVICIO (DOMO, MINI-MERCADO, RESTAURANTE Y DISCOTECA) DEL CENTRO VACACIONAL HONDA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL	\$ 1.210.805,39

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CONTRATO AÑO 2017	VALOR SIN IVA	VALOR CON IVA 19%	PRECIO HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR
1	ARRENDAMIENTO LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

Para el presente estudio no aplica el valor histórico. Se tendrá en cuenta el avalúo realizado en los últimos tres años por la oficina de infraestructura de cada una de las unidades y la Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional.

3.3. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	OFERTA SELECCIONADA
1	ARRENDAMIENTO LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	NO APLICA	NO APLICA	AVALÚO más IVA del 19%, IPC correspondiente y el valor de los servicios públicos (valor promedio preestablecido o valor resultante de los medidores).

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

3.4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ANÁLISIS VALOR ESTIMADO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ARRENDAMIENTO LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	NO APLICA	NO APLICA	AVALÚO más IVA del 19%, IPC correspondiente y el valor de los servicios públicos (valor promedio preestablecido o valor resultante de los medidores).	AVALÚO más IVA del 19%, IPC correspondiente y el valor de los servicios públicos (valor promedio preestablecido o valor resultante de los medidores).

Nota: Al momento de la entrega de cada uno de los espacios destinados al fin mencionado en la descripción general del objeto, se deberá notificar mediante comunicado oficial por parte del arrendador al arrendatario, la numeración o el consecutivo desde el cual se iniciarán la lectura de cada uno de los medidores.

• LOTE 1: CENTRO VACACIONAL CRESPO – Cartagena de Indias

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS CON NOVENTA Y OCHO CENTAVOS (\$473.910,98) MONEDA CORRIENTE incluyendo los IPC correspondientes e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2017	\$357.230,00
IPC 2017 (4,09%)	\$14.610,71
SUBTOTAL 2017	\$371.840,71
IPC 2018 (3,18%)	\$11.824,53
SUBTOTAL 2018	\$383.665,24
IPC 2019 (3,80%)	\$14.579,28
SUBTOTAL 2019	\$398.244,52
IVA 19%	\$75.666,46
SERVICIO DE AGUA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE ENERGÍA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE GAS NATURAL	MEDIDOR INSTALADO
TOTAL CANON MENSUAL	\$473.910,98

Observación 1: SERVICIO AGUA:

Se realizó la instalación del medidor No. 726905529

El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario una vez se realice el cálculo de los metros cuadrados consumidos por el valor unitario.

Observación 2: SERVICIO ENERGÍA:

Se realizó la instalación del medidor No. 17314558

El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario una vez se realice el cálculo de los kilovatios consumidos por el valor unitario.

Observación 3: SERVICIO DE GAS NATURAL:

Se realizó la instalación del medidor No. 161704396111

El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario ya que el medidor es independiente al Centro Vacacional Crespo.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario la factura correspondiente al período, emitida por la empresa de servicios públicos.

El arrendatario realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código **7L10000534**.

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

- LOTE 2: CENTRO VACACIONAL HONDA – Honda**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS VEINTICUATRO PESOS (\$958.424,00) MONEDA CORRIENTE, incluyendo los IPC correspondientes e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2018	\$752.000,00
IPC 2018 (3,18%)	\$23.913,60
SUBTOTAL 2018	\$775.913,60
IPC 2019 (3,80%)	\$29.484,72
SUBTOTAL 2019	\$805.398,32
IVA 19%	\$153.025,68
SERVICIO DE AGUA	NO SE REALIZA COBRO DE ESTE SERVICIO
SERVICIO DE ENERGÍA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE GAS NATURAL	GAS LICUADO (PIPETA)
TOTAL CANON MENSUAL	\$958.424,00

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios públicos de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:

Se realizó la instalación del medidor No. 67580600.

El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario ya que el medidor es independiente al Centro Vacacional Honda.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario la factura correspondiente al período, emitida por la empresa de servicios públicos.

El arrendatario realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código **7L10000534**.

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

Observación 3: El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.

• **LOTE 3: CENTRO VACACIONAL RICAURTE – Ricaurte**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS OCHO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS (\$3.434.408,40) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC correspondiente e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2018	\$2.302.399,69
VARIACIÓN IPC (3,80%)	\$90.273,41
IPC 2018 (3,18%)	\$2.870,69
SUBTOTAL 2018	\$93.144,10
IPC 2019 (3,80%)	\$3.539,48
SUBTOTAL 2019	\$96.683,58
IVA 19%	\$468.518,99
SERVICIO DE AGUA Y ENERGÍA	\$500.000,00
SERVICIO DE GAS NATURAL	MEDIDOR INSTALADO
TOTAL CANON MENSUAL	\$3.434.408,40

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios públicos de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE GAS NATURAL:

Se realizó la instalación del medidor No. S633327315.

El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario ya que el medidor es independiente al Centro Vacacional Ricaurte.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario la factura correspondiente al período, emitida por la empresa de servicios públicos.

El arrendatario realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No. 200832459 código **7L10000534**.

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

• **LOTE 4: CENTRO VACACIONAL ASTURIAS – Floridablanca**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de UN MILLÓN TREINTA Y UN MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS CON NUEVE CENTAVOS (\$1.031.381,09) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC correspondiente e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2018	\$809.243,70
IPC 2018 (3,18%)	\$25.733,95

SUBTOTAL 2018	\$834.977,65
IPC 2019 (3,80%)	\$31.729,15
SUBTOTAL 2019	\$866.706,80
IVA 19%	\$164.674,29
SERVICIO DE AGUA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE ENERGÍA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE GAS NATURAL	MEDIDOR INSTALADO
TOTAL CANON MENSUAL	\$1.031.381,09

Observación 1: SERVICIO DE AGUA:

Se realizó la instalación del medidor No. 15000118.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:

Se realizó la instalación del medidor No. 1734211

Observación 3: SERVICIO DE GAS NATURAL:

Se realizó la instalación del medidor No. 0018965358.

Los servicios se facturan mensualmente, serán cancelados directamente por el arrendatario ya que los medidores son del Centro Vacacional Asturias.

El supervisor del contrato le entregará al arrendatario la factura original del gas correspondiente al período, emitida por la empresa Metrogas, dejando copia del respectivo recibido y pago.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario el valor del consumo de agua y energía correspondientes al período, según control mensual que se realiza a los equipos de medición.

El arrendatario realizará el pago de los servicios públicos de agua y energía dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código **7L10000534**, y el servicio público de gas lo cancelará directamente en la empresa con el recibo del gas.

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

• **LOTE 5: CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO – La Tebaida**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL SETECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS CON TRECE CENTAVOS (\$3.903.732,13) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC correspondiente e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2018	\$3.062.951,86
IPC 2018 (3,18%)	\$97.401,87
SUBTOTAL 2018	\$3.160.353,73
IPC 2019 (3,80%)	\$120.093,44
SUBTOTAL 2019	\$3.280.447,17
IVA 19%	\$623.284,96
SERVICIO DE AGUA	NO SE REALIZA COBRO DE ESTE SERVICIO
SERVICIO DE ENERGÍA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE GAS NATURAL	GAS LICUADO (PIPETA)
TOTAL CANON MENSUAL	\$3.903.732,13

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios públicos de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:

Se realizaron instalaciones de los siguientes medidores; Restaurante medidor No. 17006627, Quiosco de Piscina medidor No. 4603681693, Fonda Paisa medidor No. 17006628 y Tienda de Productos Varios medidor No. 1170484.

El servicio se factura mensualmente.

El supervisor del contrato le informará mediante comunicación escrita al arrendatario el valor del kilovatio (kwh) que será multiplicado por el consumo que arroja el totalizador instalado durante el período facturado.

El arrendatario realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código **7L10000534**.

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

Observación 3: El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.

- **LOTE 6: CENTRO VACACIONAL OCCIDENTE – Jamundí**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de QUINIENTOS DIECISÉIS MIL CIENTO VEINTE PESOS CON DOCE CENTAVOS (\$516.120,12) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC del 3,80% e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2019	\$205.218,65
IPC 2019 (3,80%)	\$7.798,31
SUBTOTAL 2019	\$213.016,96
IVA 19%	\$40.473,22
SUBTOTAL	\$253.490,18
SERVICIO DE AGUA	\$47.054,22
SERVICIO DE ENERGÍA	\$215.575,72
SERVICIO DE GAS NATURAL	GAS LICUADO (PIPETA)
TOTAL CANON MENSUAL	\$516.120,12

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios públicos de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.

- **LOTE 7: CENTRO VACACIONAL PICALÉÑA – Ibagué**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de TRESCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO PESOS CON SESENTA Y DOS CENTAVOS (\$385.188,62) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC del 3,80% e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2019	\$255.168,00
IPC 2019 (3,80%)	\$9.696,38
SUBTOTAL 2019	\$264.864,38

IVA 19%	\$50.324,23
SUBTOTAL	\$315.188,62
SERVICIO DE AGUA	\$70.000,00
SERVICIO DE ENERGÍA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE GAS NATURAL	GAS LICUADO (PIPETA)
TOTAL CANON MENSUAL	\$385.188,62

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios de agua y energía de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO ENERGÍA:

Se realizó la instalación del medidor No. 15057368

El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario una vez se realice el cálculo de los kilovatios consumidos por el valor unitario.

Observación 3: El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.

• **LOTE 8: CENTRO VACACIONAL TOLÚ – Santiago de Tolú**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de SEISCIENTOS OCHENTA Y UN MIL QUINIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS (\$681.582,75) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC correspondiente e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2018	\$299.398,00
IPC 2018 (3,18%)	\$9.520,86
SUBTOTAL 2018	\$308.918,86
IPC 2019 (3,80%)	\$11.738,92
SUBTOTAL 2019	\$320.657,77
IVA 19%	\$60.924,98
SUBTOTAL	\$381.582,75
SERVICIO DE AGUA Y ENERGÍA	\$300.000,00
SERVICIO DE GAS NATURAL	GAS LICUADO (PIPETA)
TOTAL CANON MENSUAL	\$681.582,75

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios públicos de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.

• **LOTE 9: CENTRO RECREATIVO CORRAL DE PIEDRA – San José de Cúcuta**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de CUATROCIENTOS VEINTIÚN MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS CON DIECIOCHO CENTAVOS (\$421.594,18) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC correspondiente e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2018	\$315.099,40
IPC 2018 (3,18%)	\$10.020,16
SUBTOTAL 2018	\$325.119,56

IPC 2019 (3,80%)	\$12.354,54
SUBTOTAL 2019	\$337.474,10
IVA 19%	\$64.120,08
SUBTOTAL	\$401.594,18
SERVICIO DE AGUA	\$20.000,00
SERVICIO DE ENERGÍA	MEDIDOR INSTALADO
SERVICIO DE GAS NATURAL	GAS LICUADO (PIPETA)
TOTAL CANON MENSUAL	\$421.594,18

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios públicos de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE ENERGÍA:

Se realizó la instalación del medidor No. 10106069

El servicio se factura mensual, será cancelado directamente por el arrendatario.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario la factura correspondiente al período, emitida por la empresa de servicios públicos.

El arrendatario realizará el pago dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código **7L10000534**.

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

Observación 3: El arrendatario adquirirá el gas licuado mediante pipetas, de acuerdo a las necesidades que se presenten.

• **LOTE 10: CENTRO RECREATIVO SINCELEJO - Sincelejo**

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: Se estableció un valor de TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHO PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS (\$334.708,67) MONEDA CORRIENTE, incluyendo IPC correspondiente e IVA del 19%, distribuidos así:

AVALÚO 2018	\$156.695,70
IPC 2018 (3,18%)	\$4.982,92
SUBTOTAL 2018	\$161.678,62
IPC 2019 (3,80%)	\$6.143,79
SUBTOTAL 2019	\$167.822,41
IVA 19%	\$31.886,26
SUBTOTAL	\$199.708,67
SERVICIO DE AGUA Y ENERGÍA	\$135.000,00
SERVICIO DE GAS NATURAL	MEDIDOR INSTALADO
TOTAL CANON MENSUAL	\$334.708,67

Observación 1: Cuando se realice la puesta en funcionamiento de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato con el fin de realizar el cobro de los servicios públicos de acuerdo a las facturas o a las mediciones de dichos instrumentos.

Observación 2: SERVICIO DE GAS NATURAL:

Se realizó la instalación del medidor No. 13125034706.

Los servicios se facturan mensualmente, serán cancelados directamente por el arrendatario ya que los medidores son independientes al Centro Recreativo Sincelejo.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario la factura correspondiente al período, emitida por la empresa de servicios públicos.

El supervisor del contrato le entregará mediante comunicación escrita al arrendatario el valor del consumo del gas natural correspondiente al período, según control mensual que se realiza a los equipos de medición.

El arrendatario realizará el pago del servicio público de gas natural dentro de los cinco (5) primeros días después de la notificación realizada por el supervisor, a la cuenta de ahorros del Banco de Occidente No 200832459 código **7L10000534**, y el servicio público de gas lo cancelará directamente en la empresa con el recibo del gas.

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

3.5. VALOR ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL INCLUYENDO IVA DEL 19% e IPC 3,80%.

ÍTEM	RUBRO / PROYECTO	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	VALOR CANON MENSUAL ESTIMADO CON IVA
1	NO APLICA	NO APLICA	Centro Vacacional Crespo	ARRENDAMIENTO LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL	\$ 473.910,98
2			Centro Vacacional Honda		\$ 958.424,00
3			Centro Vacacional Ricaurte		\$ 3.434.408,40
4			Centro Vacacional Asturias		\$ 1.031.381,09
5			Centro Vacacional Eje Cafetero		\$ 3.903.732,13
6			Centro Vacacional Occidente		\$ 516.120,12
7			Centro Vacacional Picafeña		\$ 385.188,62
8			Centro Vacacional Tolú		\$ 681.582,75
9			Centro Recreativo Corral de Piedra		\$ 421.594,18
10			Centro Recreativo Sincelejo		\$ 334.708,67

ANEXO No. 2

REQUISITOS TÉCNICOS OBJETO DE VERIFICACIÓN (EXCLUYENTES)

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

1. PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR:

Los siguientes ítems aplican en forma **DIFERENTE** para cada uno de los lotes, así:

- **LOTE 1: CENTRO VACACIONAL CRESPO – Cartagena de Indias**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Jefe de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	-		
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	1	1		
Administrador/Cajero: Auxiliar de servicios de bar con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene.	1	1		

- **LOTE 2: CENTRO VACACIONAL HONDA – Honda**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	1		
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	1	1		
Auxiliar para atención en mostrador: Con conocimiento en atención al cliente, normas de higiene.	1	1		
Auxiliar para atención en la discoteca: Con conocimiento en atención al cliente, normas de higiene.	1	1		
Administrador/Cajero: Auxiliar de servicios de bar con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene.	1	1		

- **LOTE 3: CENTRO VACACIONAL RICAURTE – Ricaurte**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Barman- Disc Jockey: con conocimientos mínimos en atención al cliente y manejo de mezcladores, luces, para lo cual deberá anexar la siguiente documentación.	1	1		
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	4	1		
Encargado servicios generales: Con conocimiento de las normas de higiene.	1	1		
Cajero/Vendedor: Con conocimiento en atención al cliente y manejo de dinero.	5	3		
Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	2	1		

- **LOTE 4: CENTRO VACACIONAL ASTURIAS – Floridablanca**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	La cantidad de personal deberá ser coordinada con el Administrador de acuerdo a la ocupación del Centro Vacacional; garantizando siempre la prestación del servicio.		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1			
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	1			
Encargado servicios generales: Con conocimiento de las normas de higiene.	1			
Administrador (cajero): Auxiliar de servicios de bar con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene.	1			

- **LOTE 5: CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO – La Tebaida**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Administrador General.	1	1		
Chef, Sous Chef o Jefe de cocina, con estudios acreditados.	1	1		
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	1		
Cajero: Con conocimiento en atención al cliente y manejo de dinero.	1	1		
Stewart.	1	1		
Encargado servicios generales: Con conocimiento de las normas de higiene.	1	1		
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	7	4		

- **LOTE 6: CENTRO VACACIONAL OCCIDENTE – Jamundí**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	1		
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	2	2		
Cajero: Con conocimiento en atención al cliente y manejo de dinero.	1	1		

- **LOTE 7: CENTRO VACACIONAL PICALÉÑA - Ibagué**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	1	1		
Mesero: Con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene.	1	1		
Cajero/Auxiliar de Servicios: Con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene.	1	1		

• **LOTE 8: CENTRO VACACIONAL TOLÚ – Tolú**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Cajero: Con conocimiento en atención al cliente y manejo de dinero.	2	1		
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	6	2		
Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos.	5	2		
Chef: Con estudios acreditados.	1	1		
Barman: Con conocimientos mínimos y experiencia en el cargo.	1	-		

• **LOTE 9: CENTRO RECREATIVO CORRAL DE PIEDRA - Cúcuta**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Administrador/Cajero: Con conocimiento en atención al cliente y manejo de dinero.	1	1		

• **LOTE 10: CENTRO RECREATIVO SINCELEJO – Sincelejo**

ÁREA A CUBRIR	TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio	TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio	CUMPLE	NO CUMPLE
Mesero: Con conocimiento en mesa y bar.	3	2		
Auxiliar de cafetería: Certificado en manipulación de alimentos.	1	1		

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES:

El arrendatario debe dar cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato ANEXO 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" ítem 2 FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO.

REQUISITOS TÉCNICOS OBJETO DE VERIFICACIÓN

Con el ánimo de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los posibles arrendatarios y contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos, el futuro arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a éstas normas especialmente las consagradas en la Resolución 2674 de 2013.

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

1. EN EL MOMENTO DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
El arrendatario se compromete a cumplir con las buenas prácticas de manufactura de alimentos.		
El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del SGSST.		
El arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del SGA.		
El arrendatario informara cualquier eventualidad que surja en los equipos, elementos o infraestructura entregada, que pueda afectar la prestación del servicio al supervisor del contrato con el fin de tomar las medidas necesarias y decisiones del caso, en coordinación con el arrendatario.		

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Referencia: compromisos con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para el proceso cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL"

El(los) suscrito(s), quien obra en calidad de (representante legal), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

DECRETO 1072 de 2015 – Artículo 1.1.1.1. El Ministerio del Trabajo. El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.

Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.

Dando alcance a la Resolución No. 04367 del 29 de agosto de 2018 y a lo dispuesto en la sesión del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del Complejo de DIPON del 04 de octubre de 2018 y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, así:

Artículo 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del Arrendatario. El arrendatario debe cumplir con las *normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:*

1. Procurar el cuidado integral de su salud.
 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.
- (Decreto 723 de 2013, art. 16)



En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la **Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los arrendatarios y subarrendatarios, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los arrendatarios.**

ÍTEM 1: TODOS LOS SERVICIOS.

CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.					
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Arrendatario deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Y observancia a la resolución número 0312 de 2019 Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, en su Artículo 2, se deberá tener en cuenta el campo de aplicación	Documento firmado por el representante legal de la empresa arrendatario (persona Natural o Jurídica) donde relacione el tipo de empresa o entidad, (Micro, pequeña, mediana o gran empresa), actividad económica principal, clase de riesgo, incluir el número de trabajadores permanentes indicando la labor u oficios que desarrollan en forma general.	Presentación de la propuesta.		

CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"		
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
1	El arrendatario debe cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1 al 5.	Certificación firmada por el arrendatario del compromiso que será responsable de tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
2	El arrendatario debe cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1 al 14. Artículo 35, Numeral 5, 6 y 7; Artículo 36)	Certificación firmada por el arrendatario del compromiso de cumplimiento de la disposición de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14, 36 y 35.

EMPAQUES		
ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	<p>El arrendatario debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes".</p> <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p> <p>El arrendatario, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos.</p>	<p>1. El arrendatario entregará certificación de compromiso firmado por el representante legal, que durante la vigencia del contrato utilizara los empaques, envases y/o material desechable aptos para alimentos con características biodegradables.</p> <p>2. Las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>
EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	<p>Si el punto de servicio de la Dirección de Bienestar Social, requiere para su servicio de restaurante y/o cafetería de mesas y sillas, el arrendatario debe suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <p>Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.</p> <p>Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Certificación de compromiso del ítem firmado por el representante legal frente a la entrega de suministros de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente ítem.</p>
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL (DECRETO No. 1686 DE 2012)		
ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	<p>El arrendatario garantizará que la venta de bebida alcohólicas nacionales o importadas, deben estar autorizada por el INVIMA mediante el Registro Sanitario.</p>	<p>El arrendatario presentará carta de compromiso donde se evidencie que la venta de bebida alcohólicas nacionales o importadas, deben estar autorizada por el INVIMA mediante el Registro Sanitario.</p>
2	<p>El arrendatario garantizará el cumplimiento del Decreto No. 1686 de 2012, Capítulo VI, "Rotulado y Etiquetado", donde las bebidas alcohólicas nacionales e importadas para consumo humano deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>1. La etiqueta o rótulo de las bebidas alcohólicas no debe describir o presentar el producto envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una</p>	<p>El arrendatario presentará carta de compromiso de cumplimiento del Decreto No. 1686 de 2012, Capítulo VI, "Rotulado y Etiquetado", donde las bebidas alcohólicas nacionales e importadas para consumo humano.</p>

	<p>impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.</p> <p>2. En las etiquetas de las bebidas alcohólicas nacionales, no podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes en idioma diferente al castellano que induzcan a engaño al público, haciendo pasar los productos como elaborados en el exterior.</p> <p>3. No podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes que sugieran propiedades medicinales o nutricionales.</p> <p>4. No podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes señalando que son de tipo exportación, a menos que esta operación se venga realizando en forma regulada y comprobada.</p> <p>5. Los rótulos o etiquetas que se adhieran a los envases de las bebidas alcohólicas no se podrán remover o separar fácilmente de éste.</p> <p>6. En el rótulo o etiqueta de las bebidas alcohólicas envasadas debe aparecer la siguiente información:</p> <p>6.1 Nombre y marca del producto de acuerdo a la información contenida en el registro sanitario.</p> <p>6.2 Nombre, ubicación y dirección del fabricante, hidratador o envasador responsable según corresponda o de la dirección corporativa, si se dispone de más de una planta, en cuyo caso la identificación del lote debe garantizar la trazabilidad del producto.</p> <p>6.3 Nombre, dirección y ciudad del importador, si es del caso.</p> <p>6.4 Número del registro sanitario otorgado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA.</p> <p>6.5 Contenido Neto en Unidades del Sistema Internacional de Medidas.</p> <p>6.6 Grado alcohólico expresado en grados alcoholmétricos o en porcentaje en volumen a 20°C.</p>	
3	Para las cervezas y aperitivos no vínicos especiales, tales como, sabajón, ponche y piña colada, el fabricante debe declarar la fecha de vencimiento.	El Arrendatario presentará carta compromiso donde se evidencie que para las cervezas y aperitivos no vínicos especiales, tales como, sabajón, ponche y piña colada, el fabricante debe declarar la fecha de vencimiento
4	Las bebidas alcohólicas deben tener los sellos impuestos de "licor y Tabaco" respectivos de acuerdo al grado de licor.	El Arrendatario presentará carta compromiso donde se evidencie que las bebidas alcohólicas deben tener los sellos impuestos de "Licor y Tabaco" respectivos de acuerdo al grado de licor.

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL		
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	<p>El Arrendatario no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.</p> <p>La Dirección de Bienestar Social, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.</p>	Pantallazo de consulta del aplicativo ANLA, el cual realiza la entidad (DIBIE).
2	El Arrendatario se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos. De lo cual, en la ejecución del contrato de debe dar estricto cumplimiento.	Compromiso firmado por el

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

	<p>de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. Aplica para las instalaciones que dan en arriendo para funcionamiento de Restaurante.</p> <p>En el caso de las Cafeterías, de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (Evidenciado mediante registro fotográfico).</p>	
7	<p>TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.</p> <p>Se debe garantizar la existencia y funcionamiento de las trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante. De lo cual, en las instalaciones donde éstas no existan, el Arrendatario debe realizar y asumir el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato. La limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras existentes (fijas o portátiles) de propiedad de la DIBIE, así como de las que serán suministradas por el Arrendatario; la asume en logística y costos. Al igual que el manejo de los residuos generados en las mismas.</p> <p>Para establecer la limpieza y desinfección necesaria, se debe tener en cuenta las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas; para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días. El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras, debe tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan. Donde el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico; preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.</p> <p>NOTA: según matriz enviada aplica para puntos de servicio CEVAH, CEVEC, CEVAR, CEVTO, CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS</p>	Compromiso firmado por el Representante legal.
8	<p>MANEJO DE RESIDUOS ORGÁNICOS, APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.</p> <p>Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"; razón por la cual se solicita al Arrendatario el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos.</p> <p>NOTA: según matriz enviada aplica para puntos de servicio CEVAH, CEVEC, CEVAR, CEVTO, CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS</p>	Compromiso firmado por el Representante legal.

DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS		
ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	<p>ATENCIÓN DE AUDITORÍAS Y VISITAS INTERNAS Y EXTERNAS.</p> <p>El arrendatario debe estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo</p>	Compromiso firmado por el Representante Legal

<p>al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fecha de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.</p>	
---	--

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

ÍTEM 1: TODOS LOS SERVICIOS.

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El arrendatario, en conformidad con lo establecido en el numeral 5° del artículo 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015, como parte de las obligaciones de los empleadores en desarrollo del Sistema de Gestión de SST, esta garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de SST, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos laborales.	El arrendatario deberá entregar Manual de SST firmado por un técnico, tecnólogo, profesional o especialista en SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019. Anexara adicional: -Licencia vigente del Técnico, Tecnólogo, Profesional o especialista SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST	Acta de inicio.
2	El arrendatario deberá asignar un responsable en implementar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, observando el alcance de la licencia en SST, establecida en la Resolución 0312/2019	Documento soporte de la asignación del responsable especificando las funciones a cumplir de SST, firmada por el representante legal. Anexara adicional: -Licencia del Técnico, Tecnólogo, Profesional SST. -Verificación de la licencia con el ente territorial que la expidió -Curso virtual de 50 horas SGSST	Acta de inicio.
3	Cumplir con lo establecido en la Resolución 0312 del 2019, observando lo establecido en los artículos 26 numeral 1, y 27 donde se asigna el valor al cumplimiento de los Estándares Mínimos de SST.	Entregar por la empresa arrendatario (Persona Natural o Jurídica) la autoevaluación correspondiente a la fase definitiva del SST Documento firmado por el representante legal y el técnico, tecnólogo profesional o profesional de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo. Anexara adicional: -Licencia del Técnico, Tecnólogo, Profesional SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST	Acta de inicio.

ÍTEM	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	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	Acta de "productos alimenticios" firmada por el supervisor del contrato y el arrendatario. En la cual se

	contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio. Y en concordancia con la oferta inicial.	especifique el producto (presentación, producto y precio); donde el arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación durante la vigencia del contrato. Y el supervisor se compromete a realizar un seguimiento permanente.
2	La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	
3	El arrendatario presentará las hojas de vida del personal que laborara en los diferentes puntos de servicio, donde se evidencie la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de alimentos (como mínimo de un año).	Copia de las hojas de vida con los siguientes documentos adicionales: 1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL. 2. Validación de la experiencia y capacitación del personal.
4	El arrendatario debe cumplir con lo expuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el Capítulo III Artículo 12 "Educación y Capacitación" .	El arrendatario presentará copia de certificación de la capacitación en manipulación de alimentos de todo el personal, donde se evidencie las 10 horas y firmado por profesional idóneo.

ÍTEM	EQUIPOS Y UTENSILIOS	
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	<p>El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", donde tendrá en cuenta los siguientes parámetros:</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deben ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran</p>	<p>Plan de mantenimiento de equipos, que incluya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.

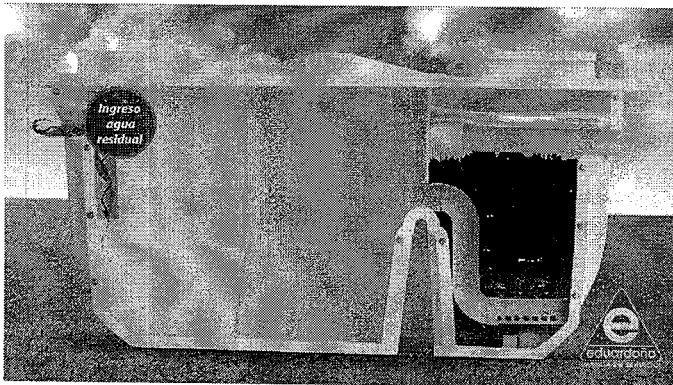
	<p>lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.</p> <p>Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.</p> <p>Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos 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.</p>	
--	---	--

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL		
ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO
1	<p>TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y NO CUENTAN CON ÉSTOS ELEMENTOS (CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS)</p> <p>En las instalaciones donde no existen trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante; el arrendatario debe realizar el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato, teniendo en cuenta las instalaciones existentes y tipos de alimentos preparados y ofertados para el cumplimiento del objeto del contrato; en donde los costos de adquisición, transporte, instalación y demás que se requieran, serán asumidos por el Arrendatario.</p> <p>De esto deberán asesorarse por personal idóneo y calificado, para establecer las características y dimensiones necesarias para la(s) trampas de grasa portátil y campana extractora portátiles a instalar durante la vigencia del contrato; con el fin prever el manejo adecuado de las grasas generadas por esta actividad y evitar la afectación y alteración a la red sanitaria de cada punto de servicio.</p> <p>En donde para el caso de las trampas de grasa, se deberá instalar una (1) trampa de grasa portátil por cada lavaplatos existente, en</p>	<p>Propuesta por cada elemento a suministrar, donde se relacionen las dimensiones, características de fabricación, funcionamiento, necesidades de instalación, operación y mantenimiento, entre otros.</p>

donde para su diseño, instalación y puesta en funcionamiento y operación, se deberán tener en cuenta y cumplir como mínimo con las siguientes condiciones y especificaciones:

Diseño

- El caudal de diseño, debe corresponder a la dinámica de los servicios prestados en las instalaciones a arrendar y de acuerdo a las unidades de gasto, según las unidades sanitarias existentes y a conectar a la trampa de grasa.
- El tiempo de retención hidráulica debe ser mínimo entre 2,5 y 3 min y acorde al caudal de diseño establecido.
- La relación largo: ancho del área superficial debe cumplir con la relación 2:1 a 3:2
- La profundidad útil no debe ser menor de 0,80 m o garantizar que se cumpla con el tiempo de retención hidráulica.
- Para los dispositivos de ingreso y de salida, se debe tener en cuenta y cumplir:
 - ✓ El entrada con codo de entrada de 90° y diámetro mínimo de 75 mm
 - ✓ La salida por medio de Tee de diámetro mínimo de 75 mm
 - ✓ La sumergencia del codo de entrada (parte inferior prolongarse hasta 0,15m por debajo del nivel de las ARD)
 - ✓ Entre la tubería de ingreso y la tubería de salida la diferencia de nivel no podrá superar los 0,05 m
 - ✓ La parte inferior de la tubería de salida deberá ubicarse entre el 0,075 m y los 0,01 m del fondo (válvula de desagüe)
 - ✓ El borde libre (espacio entre el nivel de las ARD y la parte inferior de la tapa) debe ser mínimo de 0,30m
 - ✓ La forma de la trampa de grasa podrá ser de rectangular o circular, de tronco cónico o piramidal invertida. Donde debe tener mínimo tres (3) compartimientos, así:
 - ✓ el primer compartimento que corresponde al sedimentador debe abarcar un 30% de la totalidad de la trampa de grasas
 - ✓ el segundo, que es donde se hace la retención de las grasas debe corresponder al 50% de la totalidad de la trampa de grasas
 - ✓ el tercero, que funcionará como como caja de inspección deberá ser del 20% de la totalidad de la trampa de grasa.
- El material de fabricación deberá ser preferiblemente en lámina de acero inoxidable resistente.

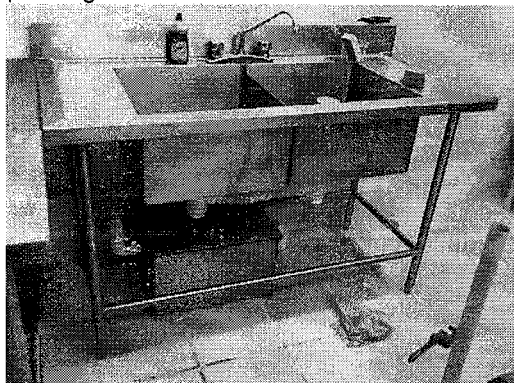


"DISEÑO O BOSQUEJO DE UNA TRAMPA DE GRASA PORTÁTIL"

Para el diseño de las trampas de grasa se debe realizar por empresas y profesionales especializados en el tema.

Instalación y puesta en funcionamiento

- Se deben ubicar próximos (después) y lo más cerca posible de los lavaplatos que descarguen desechos grasos y de preparación de alimentos, donde puedan ser inspeccionadas y con fácil acceso para su limpieza
- La distancia total de las tuberías entre el punto generador de grasas más lejanas y la entrada a la trampa de grasa nunca deberá ser mayor a 7 metros.
- Se debe prever la existencia de un (1) sifón en el desagüe posterior a la trampa de grasas, para evitar malos olores dentro de las instalaciones.
- Su instalación, ubicación y conexiones, deben garantizar su fácil limpieza, extracción y eliminación de las grasas acumuladas; así como de su mantenimiento integral respectivo.
- El retiro de las grasas y los residuos sólidos deben desalojarse de la trampa de grasas en un tiempo mínimo o promedio de cada 2 días, dependiendo del volumen de producción en el sitio y dinámica de los servicios ofrecidos; para lo cual se debe realizar revisión diaria al nivel de natas o grasas en la superficie de la trampa, donde si esta es mayor a 3cm, se debe realizar la limpieza y mantenimiento correspondiente. De esto deberá presentar al supervisor del contrato, mensualmente, los respectivos soportes y registros de seguimiento y control.
- No se debe verter directamente aceites de freidores por el desagüe
- Los residuos y desechos de comida no pueden ser depositados en la trampa de grasa



BOSQUEJO DE LA UBICACIÓN PARA LA INSTALACION DE TRAMPA DE GRASA PORTATIL



BOSQUEJO DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE TRAMPA DE GRASA PORTATIL

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

3. DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

a. ÍTEM 2. SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE

CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El Arrendatario deberá realizar la inducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados de la actividad a ejecutar.	Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron y soporte de evaluación de la actividad.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
2	El Arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo o profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
3	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos	Anexara copia de matriz de EPP, registro de entrega de EPP, registro de frecuencia de entrega y la respectiva capacitación de utilización.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
4	Programa de 5S orden y aseo.	Documento Programa de 5S firmado por el responsable de SST y Cronograma de ejecución del mismo	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
5	El Arrendatario deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	Entregará plan de emergencias y/o contingencia firmado por el responsable de SST. -Contara con: extintor, botiquín, señalización de emergencia, camilla (es) de acuerdo a la valoración realizada por el profesional frente a las amenazas, para del punto de acuerdo al cumplimiento de ley. - Acta de capacitación frente al	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

		plan y elementos de emergencia.	
6	Matriz de identificación de productos químicos, observando lo establecido en la normatividad Colombiana	Fichas y hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los químicos utilizados en los centros de trabajo publicados y socializados al personal de servicios generales.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
7	El Arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico	Esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra realizando actividades dentro de los centros de trabajo de acuerdo a la actividad realizada.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
8	Plan anual de Trabajo en SGSST	Entregará plan de trabajo anual a ejecutar en la vigencia 2020 firmado por un técnico, tecnólogo ó profesional en SST con licencia vigente, firmado por el empleador en el que se identifique: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
9	El arrendatario deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades,	Certificado de compromiso firmado por el representante legal, y técnico, tecnólogo profesional o especialista en SST, comprometiéndose al cumplimiento con la actividad descrita	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
10	Es obligación del Arrendatario entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto).	Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

b. ÍTEM 3: SERVICIO DE DISCOTECA

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" CAPÍTULO 2 JORNADA DE TRABAJO, DESCANSO OBLIGATORIO, VACACIONES Y RECREACIÓN.	Permiso expedido por el Ministerio de Trabajo frente a la aprobación de horas extra.	Presentará 90 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
2	Resolución 2346 de 2007 "Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales".	Conceptos médicos ocupacionales de acuerdo la funciones desarrolladas por los trabajadores sin importar el tipo de vinculación.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
3	El Arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de	Esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra	Presentará 20 días calendario posteriores

	Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico	realizando actividades dentro de los centros de trabajo de acuerdo a la actividad realizada	una vez adjudicado el contrato.
4	El Arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo ó profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente,	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
5	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos	Anexara copia de matriz de EPP, registro de entrega de EPP, registro de frecuencia de entrega y la respectiva capacitación de utilización.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
6	El Arrendatario deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	-Contara con: extintor, botiquín, señalización de emergencia, camilla (es) de acuerdo a la valoración realizada por el profesional frente a las amenazas, para del punto de acuerdo al cumplimiento de ley. -Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

c. ÍTEM 4: SERVICIO FONDA PAISA, QUIOSCOS Y TERRAZA BAR

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El Arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo ó profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
2	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos	Anexara copia de matriz de EPP, registro de entrega de EPP, registro de frecuencia de entrega y la respectiva capacitación de utilización.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

3	Resolución 2346 de 2007 "Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales".	Conceptos médicos ocupacionales de acuerdo la funciones desarrolladas por los trabajadores sin importar el tipo de vinculación.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
4	El Arrendatario entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico	Esquema de vacunación de los trabajadores que se encuentra realizando actividades dentro de los centros de trabajo de acuerdo a la actividad realizada	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
5	El Arrendatario deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	-Contara con: extintor, botiquín, señalización de emergencia, camilla (es) de acuerdo a la valoración realizada por el profesional frente a las amenazas, para del punto de acuerdo al cumplimiento de ley. -Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

d. **ÍTEM 5: SERVICIO SALÓN DE JUEGOS**

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.				
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo ó profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.		
2	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos	Anexara copia de matriz de EPP, registro de entrega de EPP, registro de frecuencia de entrega y la respectiva capacitación de utilización.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.		
3	El Arrendatario deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del	-Contara con: extintor, botiquín, señalización de	Presentará 20 días calendario posteriores una		

	espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	emergencia, camilla (es) de acuerdo a la valoración realizada por el profesional frente a las amenazas, para del punto de acuerdo al cumplimiento de ley. --Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia.	vez adjudicado el contrato.		
--	--	---	-----------------------------	--	--

e. ÍTEM 6: SERVICIO MINIMARKET (MINI-MERCADO Y TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS)

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El Arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo ó profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
2	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos	Anexara copia de matriz de EPP, registro de entrega de EPP, registro de frecuencia de entrega y la respectiva capacitación de utilización.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
3	El Arrendatario deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	-Contara con: extintor, botiquín, señalización de emergencia, camilla (es) de acuerdo a la valoración realizada por el profesional frente a las amenazas, para del punto de acuerdo al cumplimiento de ley. --Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
4	Resolución 2346 de 2007 "Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales".	Conceptos médicos ocupacionales de acuerdo la funciones desarrolladas por los trabajadores sin importar el tipo de vinculación.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
5	Decreto 1496 de 2018 "Por el cual se adopta el Sistema Globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos	El arrendatario deberá garantizar el almacenamiento y bodegaje de los elementos	Durante la ejecución del contrato.

químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".	a la venta, de manera adecuada que no permite la contaminación cruzada. Dicho ítem se verificará a través de las inspecciones realizadas por el Supervisor del contrato o SST.	
Resolución 2676 de 2016 "Esta resolución establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".		

f. ÍTEM 7: SERVICIO CANCHA DE TEJO

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El Arrendatario deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta.	Dentro del plan de emergencia se deberá tener contemplado la identificación de la amenaza. -Contara con: extintor, botiquín, señalización de emergencia, camilla (es) de acuerdo a la valoración realizada por el profesional frente a las amenazas, para del punto de acuerdo al cumplimiento de ley. --Acta de capacitación frente al plan y elementos de emergencia.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
2	El Arrendatario debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo.	Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo ó profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.
3	El Arrendatario deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos	Anexara copia de matriz de EPP, registro de entrega de EPP, registro de frecuencia de entrega y la respectiva capacitación de utilización.	Presentará 20 días calendario posteriores una vez adjudicado el contrato.

g. ÍTEM 8: COMPROMISOS MENSUALES

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	Saneamiento Básico	Certificado de control de vectores y plagas del espacio arrendado	Durante la ejecución del contrato de forma mensual.
2	El arrendatario debe realizar el pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios,	Enviar al supervisor del contrato mensualmente la planilla detalladas del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el contrato hasta la terminación del mismo.	Durante la ejecución del contrato de forma mensual.
3	El Arrendatario deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo asociados a la actividad económica contratada	Cronograma de capacitación vigencia actual, firmado por el representante legal. Actas de capacitación dando cumplimiento al cronograma., remitido al supervisor del contrato	Durante la ejecución del contrato. Realizará mediante oficio de forma trimestral la entrega de los soportes descritos.
4	El Arrendatario adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o vigía de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986.	Actas de los COPASST o vigía de forma mensual, firmado por el representante legal, de acuerdo al cumplimiento de ley.	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.
5	De acuerdo al tipo de empresa, el Arrendatario remitirá la información correspondiente al Comité de Convivencia Laboral de la Seccional, se rige de acuerdo con la Ley 1010 de 2006 y las Resoluciones 652 de 2012 y 1356 de 2012, las cuales establecen la conformación y funcionamiento de los Comités de Convivencia	Actas de comité de convivencia trimestral, reuniones ordinarias de acuerdo al cumplimiento de ley.	Trimestral
6	El Arrendatario reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	Informe mensual de los accidentes presentados durante el periodo, firmado por el Representante Legal, y responsable de SST.	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.

ITEM	CONDICIONES "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
1	El arrendatario debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Artículo 14, literal (2)	El arrendatario presentará el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.

		<p>Nota: tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza</p>	
2	<p>El arrendatario debe cumplir con la Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)</p>	<p>El arrendatario presentará plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo según corresponda, el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes. <p>De acuerdo al cumplimiento al Plan de Capacitación, el arrendatario durante la vigencia del contrato, entregará al supervisor una copia de las actas de las capacitaciones.</p>	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.</p>
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	<p>El arrendatario debe cumplir con el Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en el establecimiento. 2. El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros. 	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio.</p>
2	<p>El arrendatario debe asegurar que los proveedores alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente.</p>	<p>El arrendatario entregará los conceptos favorables y vigentes por la Secretaría de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores, como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros.</p>	<p>Actualizar durante la vigencia del contrato.</p>
3	<p>El arrendatario debe cumplir con evitar la Contaminación cruzada Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.</p> <p>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).</p>	<p>El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18 Numeral 7; Artículo 20 Numeral 5; Artículo 35 Numeral 4</p> <p>El arrendatario entregará certificación de calibración de los termómetros.</p>	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>

	Se debe de excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.		
4	El arrendatario debe cumplir con las Condiciones de almacenamiento Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.	El arrendatario presentará el procedimiento y ejecución del mismo, para dar cumplimiento a los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 5 y 6. Artículo 33 Numeral 9	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
ITEM	TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	<p>El arrendatario garantizará que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos.</p> <p>El arrendatario supervisará, que:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores que estarán durante la vigencia del contrato.</p>	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL (DECRETO No. 1686 DE 2012)			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	El arrendatario colocara letreros alusivos de acuerdo a los dispuesto en la Ley 124 de 1994 – "Prohíbe expendio de bebidas embriagantes a menores de edad"	El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de venta y/o distribución de bebidas alcohólicas	Permanente durante la ejecución del contrato.
2	El arrendatario colocara letreros alusivos de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 1956 de 2008 "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, éste espacio libre de humo de tabaco"; "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.	El arrendatario deberá instalar señalización informativa donde se tendrá en cuenta: avisos o habladores en el área de venta y/o distribución de bebidas alcohólicas	Permanente durante la ejecución del contrato.
3	El arrendatario presentará mensualmente el consolidado de la facturación de compra de las bebidas alcohólicas al supervisor del contrato, quien verificará que la facturación cumpla con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, como acción de garantía de que no se esté comprando licor de contrabando ni que se esté evadiendo impuestos.	El arrendatario presentara al supervisor del contrato un informe mensual de la consolidación de las facturas, para validar el cumplimiento de lo establecido en el Artículo 617 del Estatuto Tributario	Mensualmente, durante la vigencia del contrato.

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	REQUERIMIENTO	FECHA DE ENTREGA
1	Para los residuos peligrosos que se lleguen a generar por parte del arrendatario dentro de las instalaciones arrendadas, en cumplimiento del objeto del contrato (actividades de lavado y desafección, actividades de control de plagas y vectores, entre otros), así como puede ser por arreglos locativos en estas instalaciones a su responsabilidad, por cambio o mantenimiento de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad o demás situaciones que se puedan presentar. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo que determina el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su	<p>1. Registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado.</p> <p>2. Registro de revisión y mantenimiento de los equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo.</p> <p>1. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados para disposición final (según aplique)</p> <p>2. Manifiesto de carga o entrega de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique)</p> <p>3. Certificado de Disposición final de los residuos entregados a gestor autorizado (según aplique)</p> <p>4. Certificado de Disposición</p>	<p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p> <p>Semestralmente, de acuerdo al registro de generación y gestión de los residuos peligrosos generados.</p>

	<p>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."</p> <p>De esto todos los costos y logísticas para la gestión y disposición final segura, será asumida por el arrendatario y de sus proveedores.</p>	<p>final y/o aprovechamiento de los residuos entregados a programas pos consumo (según aplique)</p>	
2	<p>El Arrendatario, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar o suministrar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional y su modificaciones, respecto a los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>No se podrá utilizar, ni fomentar el uso de envases de icopor, pitillos y revolvedores de plástico; para lo cual el arrendatario buscará alternativas con características de biodegradabilidad.</p> <p>El arrendatario realizará coordinación con el supervisor del contrato para incentivar e impulsar, la campaña de vasos MUGS, liderada por el SGA del punto de servicio.</p>	<p>Hojas de seguridad, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad; de cada producto utilizado.</p>	<p>20 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio.</p>
3	<p>El arrendatario se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.</p>	<p>Plan de Capacitación SGA donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a buenas prácticas ambientales. Se deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos (mínimo ahorro y uso eficiente de agua y energía, manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), residuos especiales, entre otros) 2. Responsable. (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o 	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>

		piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones arrendadas.	
		Formato de registro de consumo de agua y energía de las instalaciones arrendadas.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación SGA establecido.
		Registros de consumos de consumo de agua y energía de las instalaciones arrendadas, de acuerdo a los medidores y contadores internos instalados	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
4	El arrendatario, debe garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que se encuentran en las instalaciones arrendadas para el cumplimiento del objeto del contrato, cumplen con los requerimientos de la Energy Star y/o tienen características de eficiencia energética o bajo consumo de energía. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio. Para los productos que aplique la etiqueta de eficiencia energética según lo establecido en la Resolución 4 1012 del 18/09/2015 del Ministerio de Minas y Energía, sus modificatorios y complementarios	1. Fichas técnicas de los equipos eléctricos y electrónicos existentes, discriminando sus características y componentes. 2. Copia de la etiqueta de eficiencia energética o copia o sello de energy star (según aplique al producto y normativa vigente).	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de algún equipo.
5	El arrendatario, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas,	1. Registro de generación, pesaje y seguimiento de gestión, debidamente diligenciado. 2. Registro de revisión y mantenimiento de los	Mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato.

	residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).	equipos eléctricos y electrónicos, debidamente diligenciado por cada equipo. 3. Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU)	
6	<p>Para el manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, el arrendatario deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado.</p> <p>El arrendatario debe dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la Resolución 0316 del 10/03/2018 "Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Así como se debe dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos. Aplica para las instalaciones que dan en arriendo para funcionamiento de Restaurante.</p> <p>En el caso de las Cafeterías, de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el arrendatario podrá hacer la entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018 o buscar un punto posconsumo de la ANDI en el municipio donde se encuentre. (Evidenciado mediante registro fotográfico).</p>	1. Formato de registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU) 2. Soportes de registro y permiso del gestor autorizado para aceites de cocina o vegetales usados, emitido por la autoridad ambiental de la jurisdicción.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de generación, pesaje y entrega a disposición final o aprovechamiento de aceite de cocina usado (ACU), debidamente diligenciado.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
		1. Manifiesto de recolección o recepción de aceites de cocina o vegetal usado 2. Certificado de aprovechamiento y/o disposición final de aceite de cocina o vegetal usado 3. Registro fotográfico de entrega del de aceite de cocina o vegetal usado, en "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" o punto posconsumo de la ANDI.	Semestral, de acuerdo a las cantidades de aceite de cocina o vegetal usado, la disponibilidad de almacenamiento y cantidades mínimas de recolección establecidas por el gestor autorizado.
7	<p>TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y NO CUENTAN CON ÉSTOS ELEMENTOS (CEVPI, CEVAC, CEVOC)</p> <p>En las instalaciones donde no existen trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante; el Arrendatario debe realizar el suministro de las mismas, la cuales deben ser</p>	<p>Trampa(s) de grasa que se requieran y campana extractora que se requiera y aplique, debidamente instalada y en funcionamiento</p> <p>Esto de evidencia en el lugar de funcionamiento de para Restaurante e informe con registro fotográfico presentado por el</p>	Hasta los 08 días calendario posteriores al inicio del contrato.

	<p>portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato, teniendo en cuenta las instalaciones existentes y tipos de alimentos preparados y ofertados para el cumplimiento del objeto del contrato; en donde los costos de adquisición, transporte, instalación y demás que se requieran, serán asumidos por el Arrendatario.</p> <p>De esto deberán asesorarse por personal idóneo y calificado, para establecer las características y dimensiones necesarias para la(s) trampas de grasa portátil y campana extractora portátiles a instalar y hacer mantenimiento durante la vigencia del contrato; con el fin prever el manejo adecuado de las grasas generadas por esta actividad y evitar la afectación y alteración a la red sanitaria de cada punto de servicio.</p>	Arrendatario al Supervisor, de las acciones realizadas	
8	<p>TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.</p> <p>Se debe garantizar la existencia y funcionamiento de las trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante. De lo cual, en las instalaciones donde éstas no existan, el Arrendatario debe realizar y asumir el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato.</p> <p>La limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras existentes (fijas o portátiles) de propiedad de la DIBIE, así como de las que serán suministradas por el Arrendatario; la asume en logística y costos el arrendatario. Al igual que el manejo de los residuos generados en las mismas.</p> <p>Para establecer la limpieza y desinfección necesaria, se debe tener en cuenta las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas; para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días.</p> <p>El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas y campanas extractoras, debe tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan. Donde el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico; preferiblemente que la limpieza y</p>	<p>1. Procedimientos de limpieza y desinfección de cada trampa de grasas (preventiva -general, correctiva-profunda).</p> <p>2. Cronograma de limpieza y desinfección, de acuerdo a las características existentes.</p> <p>3. Formato de registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa (preventiva -general, correctiva-profunda).</p> <p>1. Registro de limpieza y desinfección de trampas de grasa (preventiva -general, correctiva-profunda).</p> <p>2. Certificado de limpieza minuciosa (correctivo-profundo)</p> <p>3. Certificado y/o soporte de disposición final de los residuos retirados de las trampas de grasa.</p>	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato; de acuerdo al cronograma de limpieza establecido.</p>

	mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. NOTA: según matriz enviada aplica para puntos de servicio CEVAH, CEVEC, CEVAR, CEVTO, CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS.		
9	MANEJO DE RESIDUOS ORGÁNICOS, APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"; razón por la cual se solicita al Arrendatario el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos. NOTA: según matriz enviada aplica para puntos de servicio CEVAH, CEVEC, CEVAR, CEVTO, CEVPI, CEVAC, CEVOC y CEVAS	Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados; incluidos los residuos orgánicos.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de pesaje de los residuos generados, incluidos los orgánicos	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
		Presentación de empresa, entidad o fundación a la cual se realizará la entrega de residuos orgánicos (deberá relacionar como mínimo, nombre, contacto, misionalidad, experiencia en el mercado, descripción del proceso realizado para el aprovechamiento de éstos residuos)	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Formato de entrega a externos de los residuos orgánicos generados	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Registro de entrega de residuos orgánicos para procesos como compostaje, lombricultivo, biogás, entre otros.	Semestralmente durante el tiempo de ejecución del contrato.

DOCUMENTOS TRANSVERSALES PARA SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Conformado por los soportes resultantes de cada uno de los siguientes ítems.			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO POR PROGRAMA	FECHA DE ENTREGA
1	El arrendatario deberá presentar el " PLAN DE SANEAMIENTO " a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26. y en cumplimiento a la Resolución 01801 del	Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental).	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

	19/04/2018 del Ministerio de Defensa.		
	Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas, formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa.	Cronograma, formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciadas de los seguimientos realizados a cada uno de los programas del "PLAN DE SANEAMIENTO"; los cuales deben estar disponibles en las instalaciones arrendadas.	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato y trimestral en las visitas del profesional idóneo.
		Procedimiento de desinfección de choque incluido en el Plan de Saneamiento	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe establecer, los procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.	El Documento "PLAN DE SANEAMIENTO" evidenciará procedimientos "PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN"	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
		Entregar fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para el lavado, limpieza y desinfección como: detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros. Teniendo en cuenta que estos deberá ser biodegradables.	20 días calendario posteriores al inicio del contrato y cada vez que se presente cambio de producto.
	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos generados de las instalaciones a arrendar, donde se garanticen una eficiente labor de separación o clasificación, recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, transporte interno - externo y disposición final de los desechos sólidos; teniendo en cuenta las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial); así como las normas de higiene y salud ocupacional y demás normatividad legal vigente relacionada; con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medio ambiente. Para esto, en el plan de gestión integral de residuos sólidos, se deben establecer y desarrollar como mínimo las siguientes acciones:	El plan de gestión integral de residuos contemplará: 1. Procedimiento de identificación y caracterización de residuos sólidos 2. Procedimiento de recolección, transporte y almacenamiento de residuos sólidos generados	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.
	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del arrendatario	Plan de Capacitación donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a Manejo integral de residuos sólidos. Se deberá tener en cuenta lo	20 días calendario posteriores al inicio del contrato.

		<p>siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temas y contenidos. 2. Responsable (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Esquema de material y/o piezas comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones a arrendar. 	
		<p>Actas de socialización y ejecución en cumplimiento al cronograma adherido al plan de capacitación, estas deberán estar firmados por el profesional idóneo (copia de la tarjeta profesional), el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes con su respectivo registro fotográfico. 	<p>Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma del Plan de Capacitación establecido.</p>
		<p>Señalización informativa, en donde se relacione la separación en la fuente de los residuos generados en las áreas de producción y servicio.</p>	<p>Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato</p>
	<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe suministrar los elementos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; de acuerdo a los tipos de residuos generados en cumplimiento del objeto del contrato y teniendo en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. El arrendatario debe garantizar las actividades de limpieza y desinfección de las canecas, cuando éstas se desocupen, con el fin de evitar contaminación cruzada y proliferación de vectores.</p>	<p>El plan de saneamiento contemplará:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procedimiento de lavado y desinfección de las canecas donde se van almacenar los residuos no peligrosos generados. 2. Formato de registro lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos 	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Por cada zona de servicio se ubicará un punto ecológico como mínimo, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas de acuerdo al color de la misma. 2. En cada zona de producción se ubicarán canecas tipo vaivén y bolsas de acuerdo al color de la misma, teniendo en cuenta el tipo de residuos generados en cumplimiento al objeto del contrato. 	<p>Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato</p>

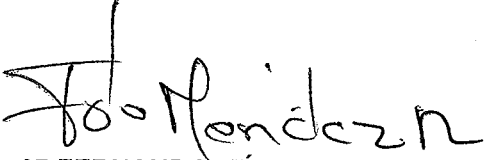
	Registro de lavado y desinfección de canecas de residuos no peligrosos, debidamente diligenciado de acuerdo a frecuencia de recolección en ruta interna establecida en ECOMAPA y según procedimiento de la actividad	Mensualmente durante el tiempo de ejecución del contrato.
<p>PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato; así como prever su almacenamiento temporal (lugar que debe ser alejado a la zona de producción), teniendo en cuenta evitar olores ofensivos y controlar la proliferación de vectores; y posterior coordinar la entrega para aprovechamiento y disposición final. Donde el arrendatario debe contar y asumir a su costo con las herramientas, insumos y EPP necesarios para realizar la recolección y traslado de los residuos.</p> <p>Realizar el registro y pesaje de los residuos no peligrosos (aprovechables y ordinarios) generados en las instalaciones arrendadas en cumplimiento del objeto del contrato. En donde para llevar a almacenamiento temporal de los residuos aprovechables, éstos deben estar limpios y secos. El arrendatario debe tener y asumir a su costo las herramientas, elementos, EPP y báscula para la ejecución de actividad. En donde de acuerdo a la coordinación con el supervisor del contrato, se apoyará en la entrega para aprovechamiento y/o disposición final.</p> <p>El arrendatario será el único responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no debe tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.</p>	<p>1. Acta de Reunión entre el arrendatario y el Supervisor del Contrato, con el fin de realizar articulación y coordinación, en relación al almacenamiento temporal de los residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) en las instalaciones del Contratante (Articulación proceso SGA - programa residuos no peligrosos).</p> <p>2. Formato de registro de recolección, pesaje y entrega de residuos no peligrosos aprovechables y ordinarios) generados; incluidos los residuos orgánicos.</p> <p>ECOMAPA: Esquema donde se detalla:</p> <p>1. La ubicación de las canecas.</p> <p>2. Ruta interna de recolección (instalaciones arrendadas).</p> <p>3. Ruta externa recolección (hasta el almacenamiento temporal) de cada tipo de residuo generado, con su respectiva frecuencia de recolección (horarios y días); incluidos los residuos orgánicos.</p> <p>Registro de recolección contemplará:</p> <p>1. Pesaje de los residuos generados, incluidos los residuos orgánicos.</p> <p>2. Entrega para almacenamiento temporal en el centro de acopio o lugar coordinado con el Supervisor del Contrato, de residuos no peligrosos generados (aprovechables y ordinarios) debidamente diligenciados; de acuerdo a la frecuencia de recolección establecida en el ECOMAPA.</p> <p>3. Utilización EPP de acuerdo a la actividad.</p>	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p> <p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>
<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe entregar el diagnóstico realizado por una empresa autorizada con concepto favorable vigente por la Secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio,</p>	<p>Documento Diagnóstico de control de plagas, realizado por una empresa autorizada y especializada en donde contemplará como mínimos:</p> <p>1. Procedimiento de control de plagas y vectores.</p>	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>

	<p>según aplique) para las instalaciones arrendadas.</p>	<p>2. Medidas de mitigación, prevención y control. 3. Tipo de plagas a exterminar y grado de infestación. 4. Químicos a utilizar y cronograma de rotación. 5. Frecuencia de control de plagas y vectores (fumigación, aspersión entre otros). 6. Esquema de fumigación de las instalaciones arrendadas.</p> <p>En donde se entregará copia al Supervisor del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la frecuencia y los químicos a utilizar.</p>	
	<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. Los químicos usados deben ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos; estos productos deben contener características y propiedades de biodegradabilidad, que no presenten alteraciones y contaminación al ambiente; y deben ser manejados en las áreas a intervenir de acuerdo a sus características de compatibilidad identificadas y señaladas por matriz de compatibilidad, durante la ejecución de las actividades de control de plagas</p>	<p>Copias de hojas de seguridad de los químicos a utilizar, las cuales deben contener los 16 ítems y Fichas técnicas en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.</p>	<p>Durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia establecida en diagnóstico para las instalaciones arrendadas.</p>
	<p>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario enviará al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada el cual debe contar con el concepto sanitario favorable vigente para la ejecución de las actividades.</p> <p>La realización de las actividades de control de plagas y vectores debe tener en cuenta las novedades presentadas en las instalaciones arrendadas (calendario académico, temporadas altas y/o otras disposiciones), por tal motivo se deben coordinar con antelación con el supervisor del contrato.</p> <p>El arrendatario debe asegurar que el personal de la empresa encargada del control de plagas y vectores, ingresará al punto de servicio con todas medidas de bioseguridad, presentar pagos de seguridad social y certificación que acredite la idoneidad de la actividad. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.</p> <p>El control solicitado en éste ítem, es diferente al control realizado por los puntos de servicio de la Dirección de Bienestar de la Policía Nacional.</p>	<p>1. Constancia de trabajo de la empresa especializada con las observaciones presentadas.</p> <p>2. Se anexará fichas técnicas y hojas de seguridad de los elementos químicos, las cuales deben contener los 16 ítems en idioma español, resaltando las características de biodegradabilidad.</p>	<p>Durante la ejecución del contrato, según cronograma y frecuencia de fumigación establecida en Diagnóstico de plagas y vectores para las instalaciones arrendadas.</p>

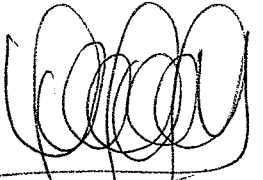
<p>PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario debe realizar la identificación y documentación sobre el tipo de fuente de abastecimiento, disponibilidad de almacenamiento y respectivos tratamientos para consumo en las instalaciones del Contratante (este último aplica, según las instalaciones y fuentes existentes); para el agua a utilizar en las instalaciones arrendadas y con la cual se dará cumplimiento del objeto del contrato.</p>	<p>Procedimiento identificación de la fuente abastecimiento, tratamiento de agua para consumo y almacenamiento Documento "PLAN DE SANEAMIENTO" - generalidades y alcance "PROGRAMA AGUA POTABLE"</p>	<p>20 días calendario posteriores al inicio del contrato.</p>
<p>PROGRAMA DE AGUA POTABLE DEL PLAN DE SANEAMIENTO. El arrendatario en coordinación con el Supervisor del contrato, realizará seguimiento a las acciones de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable que se encuentre conectado al suministro de agua de las instalaciones arrendadas. Esta actividad debe ser realizada por empresa certificada y avalada por secretaria de salud. Mediante concepto sanitario favorable vigente. La periodicidad de lavado y desafección de tanques, debe realizarse mínimo cada 6 meses, según lo establecido en el Decreto 1575 del 09/05/2007.</p>	<p>La Dirección de Bienestar Social (Responsable del centro de trabajo), garantizará la ejecución del procedimiento de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, aportando el certificado de la empresa que lo realizó. El arrendatario realiza los controles de acuerdo a los parámetros establecidos por la empresa frente a registro y control de pH y Cloro residual.</p>	<p>Permanente durante el tiempo de ejecución del contrato.</p>


Interdente **NÉSTOR DAZA HERNÁNDEZ**
Responsable Seguridad y Salud en el Trabajo DIBIE


Patrullera **ANDREA MILENA GAITÁN FONSECA**
Responsable Seguridad y Salud en el Trabajo DIBIE


ASD_07 **FERNANDO MÉNDEZ REINA**
Responsable Seguridad y Salud en el Trabajo DIBIE


ORF_19 **CLAUDIA DEYANIRA PELÁEZ RAMÍREZ**
Responsable Seguridad y Salud en el Trabajo DIBIE


PRS_11 **LILIANA RUSSI PINZÓN**
Ingeniera de Alimentos DIBIE


Subintendente **OSCAR ALBEIRO GUZMÁN MONTAÑA**
Responsable Gestión Institucional SGA DIBIE


ASD_07 **ADRIANA MARIBEL BARACALDO CÁRDENAS**
Responsable Gestión Institucional SGA DIBIE


TSE_24 **NEIFE YESENIA PULIDO PULIDO**
Responsable Gestión Institucional SGA DIBIE

ANEXO No. 3

EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

De acuerdo al Instructivo Nro. 003 /SUDIR-DIRAF-70 del 18 de mayo del 2018 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", el único factor evaluable será de acuerdo al concepto del canon de arrendamiento emitido por el Grupo de Bienes Raíces de cada una de las unidades o de la Dirección de Bienestar Social, más IVA.

Por lo tanto la oferta de la propuesta debe indicar el valor del canon de arrendamiento establecido por la entidad. La oferta que esté por encima o por debajo del precio establecido por la entidad para cada lote será rechazada

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

LOTE	CIUDAD	CENTRO VACACIONAL / RECREATIVO	VALOR AVALUO	IPC 2017 4,09%	SUBTOTAL AÑO 2017	IPC 2018 3,18%	SUBTOTAL AÑO 2018	IPC 2019 3,80%	SUBTOTAL AÑO 2019	IVA 19%	SERVICIO PÚBLICO AGUA	SERVICIO PÚBLICO ENERGÍA	SERVICIO PÚBLICO GAS NATURAL	VALOR TOTAL
1	Cartagena	Centro Vacacional Crespo	\$ 357.230,00	\$ 14.610,71	\$ 371.840,71	\$ 11.824,53	\$ 383.665,24	\$ 14.579,28	\$ 398.244,52	\$ 75.666,46	MEDIDOR INSTALADO			\$ 473.910,98
2	Honda	Centro Vacacional Honda	\$ 752.000,00	\$ 0,00	\$ 752.000,00	\$ 23.913,60	\$ 775.913,60	\$ 29.484,72	\$ 805.398,32	\$ 153.025,68	NO SE REALIZA COBRO	MEDIDOR INSTALADO	GAS LIQUADO (PIPETA)	\$ 958.424,00
3	Ricaurte	Centro Vacacional Ricaurte	\$ 2.302.399,69	\$ 0,00	\$ 2.302.399,69	\$ 73.216,31	\$ 2.375.616,00	\$ 90.273,41	\$ 2.465.889,41	\$ 468.518,99	\$ 500.000,00		MEDIDOR INSTALADO	\$ 3.434.408,40
4	Floridablanca	Centro Vacacional Asturias	\$ 809.243,70	\$ 0,00	\$ 809.243,70	\$ 25.733,95	\$ 834.977,65	\$ 31.729,15	\$ 866.706,80	\$ 164.674,29	MEDIDOR INSTALADO			\$ 1.031.381,09
5	La Tebaida	Centro Vacacional Eje Cafetero	\$ 3.062.951,86	\$ 0,00	\$ 3.062.951,86	\$ 97.401,87	\$ 3.160.353,73	\$ 120.093,44	\$ 3.280.447,17	\$ 623.284,96	NO SE REALIZA COBRO	MEDIDOR INSTALADO	GAS LIQUADO (PIPETA)	\$ 3.903.732,13
6	Jamundí	Centro Vacacional Occidente	\$ 205.218,65	\$ 0,00	\$ 205.218,65	\$ 0,00	\$ 205.218,65	\$ 7.798,31	\$ 213.016,96	\$ 40.473,22	\$ 47.054,22	\$ 215.575,72	GAS LIQUADO (PIPETA)	\$ 516.120,12
7	Itagüé	Centro Vacacional Picalaño	\$ 255.168,00	\$ 0,00	\$ 255.168,00	\$ 0,00	\$ 255.168,00	\$ 9.696,38	\$ 264.864,38	\$ 50.324,23	\$ 70.000,00	MEDIDOR INSTALADO	GAS LIQUADO (PIPETA)	\$ 385.188,62
8	Tolú	Centro Vacacional Tolú	\$ 299.398,00	\$ 0,00	\$ 299.398,00	\$ 9.520,86	\$ 308.918,86	\$ 11.738,92	\$ 320.657,77	\$ 60.924,96	\$ 300.000,00		GAS LIQUADO (PIPETA)	\$ 681.582,75
9	Cúcuta	Centro Recreativo Corral de Piedra	\$ 315.099,40	\$ 0,00	\$ 315.099,40	\$ 10.020,16	\$ 325.119,56	\$ 12.354,54	\$ 337.474,10	\$ 64.120,08	\$ 20.000,00	MEDIDOR INSTALADO	GAS LIQUADO (PIPETA)	\$ 421.594,18
10	Sincelejo	Centro Recreativo Sincelejo	\$ 156.695,70	\$ 0,00	\$ 156.695,70	\$ 4.982,92	\$ 161.678,62	\$ 6.143,79	\$ 167.822,41	\$ 31.886,26	\$ 135.000,00		MEDIDOR INSTALADO	\$ 334.708,67

NOTA: La aplicabilidad del Índice de Precios al Consumidor (IPC) para determinar el valor final de los avalúos, varía para cada Centro Vacacional o Recreativo dependiendo el año en el cual se haya expedido el informe por parte del perito evaluador.

ANEXO No. 4

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mí calidad de Jefe del Grupo de Recreación, Deporte, Cultura y Turismo de la Dirección de Bienestar Social Policía Nacional, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que consultado en la Dirección de Bienestar Social, no existe la logística ni la infraestructura necesaria para la prestación del servicio de CAFETERÍA DE LOS CENTROS VACACIONALES Y RECREATIVOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación del mismo.

LOTE	CIUDAD	CENTRO VACACIONAL / RECREATIVO
1	Cartagena	Centro Vacacional Crespo
2	Honda	Centro Vacacional Honda
3	Ricaurte	Centro Vacacional Ricaurte
4	Floridablanca	Centro Vacacional Asturias
5	La Tebaida	Centro Vacacional Eje Cafetero
6	Jamundí	Centro Vacacional Occidente
7	Ibagué	Centro Vacacional Picafeña
8	Tolú	Centro Vacacional Tolú
9	Cúcuta	Centro Recreativo Corral de Piedra
10	Sincelejo	Centro Recreativo Sincelejo



Capitán ADRIANA MAYERLY BONILLA SANABRIA
Jefe Grupo de Recreación, Deporte, Cultura y Turismo (E)
Dirección de Bienestar Social – Policía Nacional

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

- 1) Cumplir con el objeto contractual establecido desde el inicio del proceso en el estudio previo, las especificaciones técnicas mínimas, sistema de gestión ambiental, buenas prácticas de manufactura y sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- 2) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
- 3) Responder en los plazos que la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- 4) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, conforme a lo dispuesto en el Decreto 1828 del 27 de agosto de 2013, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
- 5) Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual de la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL**, la Garantía Única.
- 6) El arrendatario no debe estar incurso en las inhabilidades establecidas en la Constitución y la ley, así como las descritas en el artículo 183 del código nacional de Policía.
- 7) Cumplir con los compromisos establecidos en la ley 1918 del 2018.
- 8) 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.
- 9) 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 **ARRENDATARIO** deberá Informar de tal evento a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
- 10) Restituir a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
- 11) Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores.
- 12) El arrendatario deberá informar al supervisor del contrato el uniforme del personal que labora así como su identificación empresarial.
- 13) El arrendatario se compromete a cumplir todas las normas de higiene contemplado en el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, establecidos, artículo 567 de la ley 9 de 1979.
- 14) El arrendatario deberá cancelar el salario, prestaciones sociales, indemnización y demás erogaciones al personal que contrate; de acuerdo a la normatividad vigente. La **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** no tendrá vínculo alguno con el personal que contrate el arrendatario.
- 15) El arrendatario se compromete a **NO** mantener animales dentro del punto de venta.
- 16) El arrendatario en caso de daños o extravió de los equipos o elementos se compromete a realizar la reparación y recuperación de los mismos de acuerdo con las especificaciones que figuren en el inventario general.
- 17) El arrendatario deberá restituir las instalaciones y los equipos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural.
- 18) El arrendatario informara al supervisor del contrato las eventualidades que surjan en los equipos, elementos o infraestructura entregada, que pueda afectar la prestación del servicio; con el fin de tomar las medidas necesarias y decisiones del caso, en coordinación con el arrendatario.
- 19) Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del arrendatario, correrá bajo la responsabilidad del arrendatario.
- 20) El personal que labora en espacios dados en arrendamiento deben ser previamente ilustrado con relación al buen comportamiento y respeto dentro de las instalaciones.
- 21) En caso de cualquier accidente de mal comportamiento de algún empleado del arrendatario, deberá ser retirado inmediatamente de las instalaciones, sin perjuicio de las investigaciones penales o administrativas a que haya lugar.
- 22) Las demás obligaciones del **ARRENDATARIO** contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
- 23) El arrendatario se compromete a cumplir con las directrices emanadas en la guía de compras públicas socialmente responsables G-CPSS-02, específicamente a lo referente al respeto de los derechos humanos y su aplicabilidad.

ANEXO No. 6

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

- 1) Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
- 2) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO**, y además ejercerá el control sobre el cumplimiento del contrato.
- 3) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
- 4) Facilitar al arrendatario el libre acceso a las instalaciones del personal que este utilice en cumplimiento del objeto del contrato.
- 5) Una vez terminado el proceso de contratación estatal el supervisor del contrato deberá entregar inventariado, mediante acta, el local y demás elementos que lo conforman indicando su estado.
- 6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - POLICÍA NACIONAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento; con el propósito de que se dé inicio al proceso señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 del 2011.
- 7) El supervisor del contrato realizará visita técnica al centro de producción cuando éste no se encuentre dentro de las instalaciones del Centro Vacacional/Recreativo, para asegurar las condiciones higiénico sanitarias del lugar donde se preparan los alimentos, verificando la normatividad vigente Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997.
- 8) Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto contractual.
- 9) EL supervisor del contrato se compromete a tomar registro fotográfico de los medidores de los servicios públicos de los puntos que cuentan con los mismos, para poder realizar seguimiento a la lectura y poder llevar control de los pagos por consumo.
- 10) Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
- 11) Cumplir con las obligaciones señaladas en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 del 2015.
- 12) La obligación de la Policía Nacional es el de verificar que el arrendatario cumpla con las directrices emanadas en la guía de compras públicas socialmente responsables G-CPSS-02.

ANEXO No. 7

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

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

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

ANEXO No. 8

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD CUANDO
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDATARIO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES ANTES DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL ARRENDATARIO DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
2	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	FALSEDAD EN LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMAN LA OFERTA	DECLARATORIA DEL DESIERTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	EVITAR RIESGO/VERIFICACIÓN Estricta de los documentos que conforma la oferta, por parte del comité evaluador	1	1	2	BAJO	NO	INTEGRANTES DE LOS COMITÉS EVALUADORES (JURIDICO, ECONOMICO Y TECNICO)	EVALUACIÓN DE LOS COMITÉS	PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES	VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS QUE INTEGRA LA OFERTA	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
3	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	NO PRESENTACIÓN DE LAS GARANTÍAS REQUERIDAS EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN O LA PRESENTACIÓN SE EFECTÚA DE MANERA TARDÍA.	ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA, NO LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO. APLICACIÓN DE MULTAS.	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	EVITAR EL RIESGO / VERIFICACIÓN Estricta de las garantías de las garantías	1	4	5	MEDIO	SI	ANALISTA CONTRACTUAL	SEÑALAMIENTO EN EL ESTUDIO PREVIO DE LAS EXIGENCIAS DE DICHAS GARANTÍAS	SEGUIMIENTO A LA SUSCRIPCIÓN DE GARANTÍAS	EN LA ETAPA CONTRACTUAL	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD Y MALA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DE INFORMES /INFORMES DE SUPERVISIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LA MINUTA	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN

ANEXO No. 9

DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN ARRENDATARIOS O TERCEROS

La Policía Nacional considerando que usted ofrece condiciones personales y profesionales para acceder a la información que se administra en la Institución, teniendo en cuenta la misión de la Policía Nacional y que este implica manejar información de diferentes niveles de clasificación, requiere que en correspondencia con el voto de confianza otorgado con la posibilidad de acceso a la información de la Policía Nacional usted suscriba el siguiente compromiso.

Yo, _____, identificado con la cedula de ciudadanía No. _____, con domicilio en _____, de la empresa _____, cargo _____, en adelante denominado EL ARRENDATARIO O TERCERO, bajo el contrato _____ convenio _____ acuerdo _____ No. _____ del _____, me comprometo a cumplir cabalmente los compromisos y demás directrices del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información para la Policía Nacional.

Así mismo declaro que:

Reconozco que la información es un activo sobre el cual se sustentan los objetivos estratégicos de la Institución y que es mi responsabilidad conocer las políticas de seguridad de la información, adoptarlas, cumplirlas, hacerlas respetar e informar cualquier incidente que se presente con el uso y manipulación de la misma al Jefe de la Oficina de Telemática de la unidad donde se preste el servicio, o a quien realice las funciones de telemática, el cual reportará el incidente al CSIRT "*Computer Security Incident Response Team*".

Esta declaración comienza con la firma del contrato o convenio o acuerdo y permanecerá vigente mientras subsista el objeto que dio inició al mismo, manteniéndose inclusive durante las prórrogas sin necesidad de firmar una nueva declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información.

Así mismo, si el contrato, convenio u acuerdo inicial termina y se inicia después un nuevo contrato, convenio u acuerdo pero con el mismo objeto del contrato, convenio u acuerdo anterior, esta declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información tomará vigencia sin necesidad de firmar uno nuevo.

CONFIDENCIALIDAD

- EL ARRENDATARIO O TERCERO se obliga en forma directa e irrevocable ante la POLICÍA NACIONAL a no revelar, divulgar o facilitar, bajo cualquier forma, a ninguna persona natural o jurídica, sea esta pública o privada, y a no utilizar para su propio beneficio o para beneficio de terceros, la información relacionada con el ejercicio de sus funciones en la Policía Nacional, así como también las políticas y/o cualquier otra información vinculada con sus funciones.
- EL ARRENDATARIO O TERCERO asume la obligación de mantener la confidencialidad acordada en la presente declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información por el tiempo que dure vigente la relación laboral y por un plazo adicional de 2 años contados a partir de la extinción del vínculo contractual y/o acuerdo y/o convenio.
- La violación o el incumplimiento de la declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información, por parte EL ARRENDATARIO O TERCERO, generará las acciones de tipo penal, disciplinario; administrativo y fiscal a que haya lugar.
- Si una orden judicial obligara al EL ARRENDATARIO O TERCERO a divulgar información confidencial, este se compromete a dar aviso previo a la POLICÍA NACIONAL de modo que la POLICÍA NACIONAL pueda impugnar la solicitud o procurar una orden judicial que lo proteja.

- El ARRENDATARIO O TERCERO reconoce que esta información tiene un valor intangible, que no es generalmente dado a conocer al público o a terceros que podrían usarla en contra de la POLICÍA NACIONAL, de sus integrantes, de los habitantes de Colombia o del mismo Estado y que la información está sujeta a un esfuerzo razonable de la POLICÍA NACIONAL para mantener su reserva y confidencialidad. Así mismo, EL ARRENDATARIO O TERCERO no hará ninguna duplicación o copia del material confidencial.
- El ARRENDATARIO O TERCERO devolverá inmediatamente todo material confidencial que se le haya entregado o asignado cuando así lo requiera o solicite la POLICÍA NACIONAL.
- El ARRENDATARIO O TERCERO se compromete a no utilizar información o material confidencial una vez finalizada la relación contractual o laboral.
- El ARRENDATARIO O TERCERO se compromete a guardar completa confidencialidad sobre la información a la que tenga acceso por su condición laboral o actividades que desempeñe, así mismo a no extraer, consultar, copiar, borrar, ni revelar información crítica y sensible a la que tenga acceso en perjuicio de la Policía Nacional o de sus funcionarios.

RESERVA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y/O CONVENIO Y/O ACUERDO.

El ARRENDATARIO reconoce que todos los trabajos llevados a cabo en LA POLICÍA NACIONAL, son sujetos a la dirección y control por parte de la Institución Policial y constituyen una función contratada de conformidad a lo establecido en el régimen jurídico vigente aplicable a los ARRENDATARIOS.

El ARRENDATARIO o TERCERO informará a la POLICÍA NACIONAL cualquier descubrimiento, invento o creación que haya hecho, considerándose esto como parte del material confidencial, los cuales corresponderán a actividades propias desarrolladas con ocasión a la ejecución del objeto contratado, convenido o acordado y serán de propiedad de la POLICÍA NACIONAL.

ME COMPROMETO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN, toda vez que:

- He leído, comprendido, e interiorizado las políticas de seguridad de la información que se encuentran en el 1DT- MA- 0001 Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información vigente para la Policía Nacional y es mi deber conocer la última versión que exista del mencionado documento. Conozco mis deberes y derechos con respecto a la seguridad de la información.
- Entiendo que el incumplimiento de las políticas de seguridad de la información, ya sea en forma intencional, negligente o con violación al deber objetivo de cuidado, implican acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.
- Comprendo que dado el caso que se cause un daño a la Policía Nacional, como consecuencia de la inobservancia al deber objetivo de cuidado, la Policía Nacional podrá adelantar las acciones penales, civiles o contenciosas administrativas, en aras de buscar el resarcimiento de los daños y perjuicios que se llegaren a causar.

Suscribo este compromiso en _____, a los _____ () días del mes de _____ del año 20_____.

EL ARRENDATARIO O TERCERO

Firma:

Post-Firma:

Identificación

Empresa:

Cargo:

ANEXO No. 10

COMPRAS PÚBLICAS SOCIALMENTE RESPONSABLES

Los arrendatarios deben expresar en documento separado a la presentación de su oferta su compromiso claro y expreso con respetar los Derechos Humanos en caso de resultar adjudicatarios del contrato estatal. El compromiso debe:

1. Ser aprobado al más alto nivel directivo de la empresa
2. Estar basado en un asesoramiento especializado interno y/o externo
3. Establecer lo que la empresa espera en relación con los derechos humanos por parte de su personal, sus socios y otras partes directamente vinculadas con las operaciones, productos o servicios relacionados con el objeto del contrato.
4. Ser público y difundido interna y externamente a todo el personal, los socios y otras partes interesadas.
5. Quedar reflejado en las políticas y los procedimientos operacionales necesarios para inculcar el compromiso asumido a nivel de toda la empresa.

Así mismo según lo manifestado por la Guía los proveedores deben cumplir con el deber de la debida diligencia en la elaboración de sus propuestas y los riesgos en materia de derechos humanos identificando y evaluando las consecuencias negativas o potenciales que pueda tener su actividad como resultado de la adjudicación de un contrato estatal y las medidas que adoptarán para mitigarlos. Para ello deberán adelantar una evaluación y entregarla en la etapa precontractual en la que:

- a. Identifiquen las consecuencias concretas en materia de derechos humanos, frente a grupos concretos y en el contexto particular.
- b. Evalúen el contexto de derechos humanos para hacer propuestas que prevengan o mitiguen las posibles vulneraciones.
- c. Identifiquen a los posibles afectados prestando especial atención a grupos o poblaciones expuestas a un mayor riesgo de vulnerabilidad o marginación, y la diferencia de riesgos entre hombres y mujeres.
- d. Proyecten las consecuencias de su propuesta sobre los derechos humanos de los grupos identificados.
- e. Tengan en cuenta todos los derechos humanos internacionalmente reconocidos.
- f. Traten de comprender las preocupaciones de las partes potencialmente afectadas, en lo posible, consultándolas directamente y teniendo en cuenta el idioma y otros factores que puedan dificultar una comunicación efectiva.
- g. Cuando no sea posible proceder a estas consultas, los proveedores deberán considerar alternativas razonables como consultar a expertos independientes, incluidos defensores de derechos humanos y otros actores de la sociedad civil, para la identificación del riesgo y de medidas de prevención y mitigación.

Situaciones que se deberán evidenciar mediante escrito en los documentos entregados dentro de la propuesta en el SECOP II los cuales serán de requisito dentro de la verificación jurídica que se realizara y el no anexar dicho documentos la oferta será inhabilitada.

(Firma del representante legal del **ARRENDATARIO**)

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ARRENDATARIO:

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL DEL ARRENDATARIO:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN (CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT):

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

ANEXO No. 11

MODELO AUTORIZACIÓN CONSULTA

Bogotá, D. C,

Señor
EMPLEADOR, ORDENADOR DEL GASTO
POLICÍA NACIONAL (Según corresponda)
Bogotá, D.C.

Asunto: Autorización para ser consultado.

En cumplimiento a lo establecido en la Ley 1918 del 12 de julio de 2018 y su decreto reglamentario 573 de 2019, que tratan sobre el Régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos contra menores, me permito dar la **autorización previa, expresa y escrita para que realicen la consulta en el Registro de Ofensores Sexuales, como lo disponen las normas antes enunciadas.**

Atentamente,

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ASPIRANTE
C.C. No. XXXXXXXX expedida en XXXXXX
Dirección XXXXXX
Email XXXXXX
Teléfono: XXXXXX

ANEXO No. 12

MODELO ACEPTACIÓN BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO

Bogotá, D. C,

Señor
EMPLEADOR, ORDENADOR DEL GASTO
POLICIA NACIONAL (Según corresponda)
Bogotá, D.C.

Asunto: aceptación bajo la gravedad del juramento sobre la utilización de la información
 suministrada para el proceso de selección.

En Cumplimiento con lo establecido en la Ley 1918 del 12 de julio de 2018 y su Decreto
Reglamentario 573 de 2019, que tratan sobre el Régimen de inhabilidades a quienes hayan sido
condenados por delitos contra menores, **ACEPTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE
LA INFORMACION SUMINISTRADA SERÁ UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE EN EL PROCESO
DE SELECCIÓN DE PERSONAL EN EL CARGO XXXXX, OFICIOS XXXXXXX, PROFESION
XXXXX QUE INVOLUCRA UNA RELACION DIRECTA Y HABITUAL CON MENORES.**

Atentamente,

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ASPIRANTE
C.C. No. XXXXXXXXX expedida en XXXXXX
Dirección XXXXXX
Email XXXXXX
Teléfono: XXXXXX

[Firma]

