DIAN

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

OBJETO: Servicio integral de aseo y cafetería para la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería

El objeto contratado se ejecutará teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento:

El servicio integral de aseo y cafetería es el conjunto de actividades realizadas por una empresa de servicios de aseo y cafetería para atender las necesidades institucionales de limpieza, mantenimiento locativo básico, ofrecer bebidas calientes y frías a los funcionarios, contratistas y visitantes, con personal propio capacitado para tales actividades; encargándose de los insumos, elementos, equipos y maquinaria necesarios para llevar a cabo las actividades.

El servicio integral comprende:

1. Servicio de Personal: Operarios de aseo y cafetería tiempo completo.
2. Servicio de Personal: Operario de mantenimiento locativo básico, certificados en trabajo en alturas y tiempo completo
3. Bienes de aseo y cafetería: suministro de insumos y compra de elementos, equipos y maquinaria.

Lo anterior están distribuidos en los siguientes ítems:

Ítem	Categoría	Servicio	Disponibilidad	Cantidad	Unidad	No. meses
1	Servicio de personal	Operario de aseo y cafetería	Tiempo completo	8	Mes	3
2	Servicio de personal	Operario de mantenimiento	Tiempo completo	1	Mes	3
3	Bienes de aseo y cafetería	-	-	*	Mes	3

*De acuerdo con las necesidades de bienes, elementos, utensilios y maquinaria que solicite el supervisor para cada mes, de acuerdo con el listado que se detalla en el presente documento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. SERVICIO DE PERSONAL

El Contratista se obliga a cumplir con el objeto contractual, con su propio personal, de forma independiente y autónoma, sin que exista relación de subordinación o dependencia entre éstos y la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería.

El Contratista es responsable del pago mensual de los salarios, aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales), prestaciones sociales y

contribuciones parafiscales correspondientes al personal que utilicen en la ejecución del objeto del contrato.

Al momento de suscribir el acta de inicio el contratista debe informar los nombres de los operarios, identificación, número de contacto y soportes de las afiliaciones del personal que prestarán los servicios en la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería. Las personas deberán acreditar los requisitos establecidos en los perfiles para cada uno de los tipos de operarios aportando los certificados de formación y/o experiencia.

Los reemplazos parciales o definitivos del personal deberán cumplir los requisitos establecidos de perfiles para operarios, funciones y formación del personal del presente Proceso de Contratación, el cual debe informarse mediante correo electrónico al supervisor del contrato con un tiempo de antelación de mínimo tres (03) días hábiles.

La supervisión y seguimiento de las labores que adelanten los operarios estará a cargo exclusivamente del contratista. Para efectuar el seguimiento y coordinación se requiere que el contratista disponga de una persona en sitio que realice visitas de control, verificación, seguimiento y supervisión que oscilen entre dos (2) y tres (3) horas por lo menos dos (2) veces a la semana, o a petición del supervisor, sin costo adicional en materia de personal.

Las situaciones laborales tales como: permisos, vacaciones, licencias, entre otros, estarán a cargo del contratista quien informará de dichas situaciones al supervisor para efectos de coordinar los reemplazos parciales.

El supervisor designado será el encargado de verificar que las sedes de la Dirección Seccional cuenten con el personal de aseo, cafetería y mantenimiento requerido y cualquier novedad será comunicada al contratista.

El supervisor designado, ni personal alguno de la Dirección Seccional es competente para informar, tramitar, otorgar o gestionar situaciones laborales de los operarios, tales como permisos, ausentismos, licencias, entre otros.

La Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería requiere los siguientes servicios de personal:

- *Ocho (08) Operarios de Aseo y Cafetería tiempo completo en la Cra 2 No 33-40*
- *Un (01) Operario de mantenimiento tiempo completo en la Sede Cra 2 No 33-40.*

1. PERSONAL				
TIEMPO COMPLETO				
Perfil del operario	**Cantidad**	**Días de trabajo**	**Horario**	**Sede**
Operario de aseo y cafeteria	8	6	El horario se fija de acuerdo con las necesidades que el supervisor designado indicará al momento de suscribir el acta de inicio, de todas maneras no se trabajaran horas extras, ni recargos nocturnos solo la jornada máxima permitida de 42 horas a la semana distribuidas en 6 días de lunes a sábado.	Cra 2 No 33-40 en Montería - Córdoba
Operario de mantenimiento	1	6		

1.2 Perfiles para operarios

PERFIL	OPERARIO DE ASEO Y CAFETERIA
Funciones	Es la persona encargada de prestar el servicio de aseo y cafetería. Su función es ejecutar las actividades establecidas en el ítem 1.3. Actividades del servicio de aseo y Actividades de servicio de cafetería.
Formación requerida y acreditaciones	a) Estudios mínimos de 5to de primaria, certificados mediante constancia de estudio expedida por una institución educativa reconocida por la Secretaría de Educación del municipio aplicable. b) Experiencia mínima de tres (3) meses en labores de limpieza o servicio de cafetería, certificada por la empresa para la cual trabajó o ha trabajado el operario. c) Certificados de capacitación expedidos por el Contratista o por una institución educativa reconocida por el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior –SNIES– del Ministerio de Educación Nacional, en: (i Desinfección y limpieza; (ii) Reciclaje, manejo de basuras y responsabilidad ambiental; (iii) Manejo y manipulación de alimentos; y (iv) Etiqueta y buenos modales. d) Exámenes médicos de ingreso expedidos por un laboratorio clínico, cuya vigencia deberá ser a un año, de acuerdo con los requisitos de menor vinculación establecidos por el contratista.

PERFIL	OPERARIO DE MANTENIMIENTO CAPACITADO PARA TRABAJO EN ALTURAS NIVEL BÁSICO
Funciones	Es la persona encargada de ejecutar actividades de aseo (Literal A del Anexo 2 del Anexo del Pliego de Condiciones) que pueden ser demandantes físicamente o que se llevan a cabo lugares de difícil acceso y las de mantenimiento básico locativo establecidas en el literal C del Anexo del Pliego de Condiciones.
Formación requerida y acreditaciones	a) Estudios mínimos de 5to de primaria, certificados mediante constancia de estudio expedido por una institución educativa reconocida por la Secretaría de Educación del municipio aplicable. b) Experiencia mínima de dos (2) años en labores auxiliares de mantenimiento de edificios (apoyo operativo en la construcción de obras civiles, albañilería, plomería o fontanería, carpintería, resane y pintura, cerrajería y mantenimiento eléctrico básico, certificada por la empresa para la cual trabajó o trabaja el operario. c) Certificados de cursos de capacitación expedidos por una institución educativa reconocida por el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior –SNIES– del Ministerio de Educación Nacional, en por los menos 2 de las siguientes áreas de conocimiento: (i) auxiliar en construcción de obras civiles; (ii) plomería o fontanería; (iii) carpintería; (iv) resane y pintura; (v) cerrajería; y (vi) mantenimiento eléctrico. Los operarios que cuenten con experiencia mayor a un (1) año pueden acreditarla para reemplazar los certificados de capacitación, teniendo en cuenta que un (1) año de experiencia adicional equivaldrían a (1) certificado de curso de capacitación. d) Credencial de identificación vigente expedida por el Proveedor. e) El operario de mantenimiento debe ejecutar labores a más de 1,5 metros de altura debe presentar los exámenes médicos y la certificación para trabajo en alturas nivel básico expedida por El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), los empleadores o empresas utilizando la figura de las Unidades Vocacionales de Aprendizaje, las Instituciones Técnicas, Tecnológicas y Universitarias debidamente aprobadas por el Ministerio de Educación Nacional, las Instituciones de Formación para el Trabajo y Desarrollo Humano con certificación en sistemas de gestión de la calidad para instituciones de formación para el trabajo y las Personas Naturales y Jurídicas con Licencia en Salud Ocupacional.

DIAN

1.3 Actividades, nivel de servicio y resultados del Servicio Integral de Aseo y Cafetería

A. Actividades de servicio de aseo		Resultado requerido
Las siguientes actividades de servicio de aseo no incluyen trabajo en alturas. Se entiende por trabajo en alturas la definición que establece la Resolución 1409 de 2012, esto es, toda actividad en la que exista el riesgo de caer a 1,50 m o más sobre un nivel inferior.		
Áreas Comunes	Limpieza de pasillos, salas de reunión, áreas de archivo y almacenaje, bibliotecas, bodegas y otras áreas comunes solicitadas por la Entidad.	Ausencia de polvo, manchas, autoadhesivos, salpicaduras, grasa, residuos, basuras, chicles, mal olor, residuos de suciedad acumulada y superficies pegajosas.
	Limpieza, aspirado, brillo y cuidado de sillas, muebles, poltronas y mesas.	Ausencia de manchas, polvo, residuos, autoadhesivos, basuras, chicles, mal olor y superficies pegajosas. Presencia de brillo en las sillas, muebles, poltronas y mesas que lo requieren. Aplicación de sustancias para la protección.

A. Actividades de servicio de aseo		Resultado requerido
	Limpieza de persianas, cortinas, cortinas tipo blackout, acrílicos, techos y rejillas de ventilación.	Ausencia de polvo, telarañas, manchas, salpicaduras, chicles, autoadhesivos, grasa, mal olor, residuos de suciedad acumulada y superficies pegajosas.
	Limpieza de ventanas y vidrios interiores de oficinas, módulos, salas de reunión, zonas comunes y puertas.	Ausencia de polvo, manchas, salpicaduras, chicles, autoadhesivos, grasa y superficies pegajosas.
	Limpieza de paredes, barandas, escaleras, muros y divisiones modulares.	Ausencia de polvo, telarañas, manchas, autoadhesivos, salpicaduras, grasa, residuos, chicles, mal olor, residuos de suciedad acumulada y superficies pegajosas.
	Limpieza de cuadros, elementos decorativos, lámparas de escritorios, lámparas fluorescentes, marcos, enchufes e interruptores.	Ausencia de polvo, manchas, salpicaduras, grasa, residuos de suciedad acumulada, chicles, autoadhesivos y superficies pegajosas.
	Limpieza y brillo de placas, ceniceros, letreros, plantas interiores, elementos decorativos que lo requieran y lámparas.	Ausencia de polvo, manchas, salpicaduras, grasa, residuos de suciedad acumulada, chicles, autoadhesivos y superficies pegajosas. Presencia de brillo.
	Limpieza y vaciado de contenedores de basuras, canecas, ceniceros y papeleras. Cambio de bolsa plástica.	Ausencia de polvo, manchas, salpicaduras, grasa, chicles, residuos de suciedad acumulada, líquidos que escurran, mal olor y superficies pegajosas. Debe haber capacidad en el contenedor, caneca, cenicero o papelera para depositar basuras. Disponibilidad de nuevas bolsas plásticas cuando se requiera.
	Limpieza de los implementos, equipos y utensilios empleados para el servicio de cafetería, entre ellos, microondas, neveras, grecas, dispensadores, estufas, así como las instalaciones físicas de las cafeterías.	Ausencia de polvo, manchas, autoadhesivos, salpicaduras, grasa, residuos, basuras, chicles, mal olor, residuos de suciedad acumulada y superficies pegajosas.
	Apoyo en la limpieza y organización de elementos luego de comidas, reuniones de trabajo o eventos especiales realizados por la Entidad.	Instalaciones de la Entidad en estado de limpieza general de acuerdo con las especificaciones requeridas.

Actividades de servicio de aseo		Resultado requerido
Áreas Comunes	Evacuación diaria de desechos de las zonas objeto de la prestación del servicio: Introducción en empaques adecuados y disposición en los lugares destinados para su posterior recolección.	Ausencia de basuras acumuladas en la Entidad. Debe haber capacidad en el contenedor, caneca, cenicero o papelera para depositar basuras. Los desechos se encuentran en el lugar requerido para su recolección.
	Limpieza de parqueaderos, terrazas, sótanos y casetas de seguridad.	Ausencia de telarañas, salpicaduras, residuos de suciedad acumulada, basuras, mal olor y superficies pegajosas.
	Limpieza y riego las plantas y jardines interiores, y riego de los jardines exteriores aledaños a las instalaciones Entidad.	Ausencia de telarañas, salpicaduras, residuos de suciedad acumulada, basuras, mal olor y superficies pegajosas.

Actividades de servicio de aseo		Resultado requerido
	Eliminación de suciedad acumulada, hongos, maleza, hierbas y tierra entre las hendiduras de baldosas o ladrillos.	Ausencia de suciedad acumulada, hongos, maleza, hierbas y tierra acumulada entre las hendiduras de baldosas o ladrillos.
	Lavado las fachadas y vidrios exteriores de las instalaciones de la Entidad a una altura menor a 1,5 metros.	Ausencia de manchas, salpicaduras, chicles, grasa, hongos y superficies pegajosas.
	Realización de brigadas de aseo.	Instalaciones de la Entidad en estado de limpieza general de acuerdo con las especificaciones requeridas. Estas brigadas se realizan con el personal que presta el servicio de aseo.
	Limpieza de los elementos, equipos y utensilios empleados para el servicio de aseo.	Ausencia de grasa, residuos de suciedad acumulada, mal olor, superficies pegajosas. Los implementos se encuentran organizados y en los lugares dispuestos para su almacenaje.
Oficinas	Limpieza de oficinas, divisiones, escritorios, mesas, libros, cuadros, objetos decorativos, sillas, estanterías, repisas, archivadores y cajoneras.	Ausencia de polvo, telarañas, manchas, salpicaduras, grasa, líquidos, residuos pequeños, migas o boronas, chicles, basuras, autoadhesivos y superficies pegajosas.
	Limpieza exterior de computadores, teléfonos, impresoras, fotocopiadoras, consolas, fax, y demás equipos para uso administrativo con sus componentes que tenga la Entidad.	Ausencia de polvo, manchas, salpicaduras, grasa, residuos pequeños, migas o boronas, autoadhesivos, chicles y superficies pegajosas.

Actividades de servicio de aseo		Resultado requerido
Pisos y Tapizados	Decapado, limpieza, brillo, sellado y mantenimiento del brillo de pisos, escaleras y estantes.	Ausencia de polvo, manchas, salpicaduras, grasa, chicles, residuos, residuos de suciedad acumulada, basuras, mal olor, charcos y superficies pegajosas. Presencia de brillo en el caso de los pisos, escaleras y estantes que requieren la aplicación de cera para brillo.
	Limpieza, lavado, aspirado y desmanchado de alfombras, tapetes y tapizados. No incluye despegue ni reemplazo de los tapetes o alfombras para lavado especializado u otras superficies.	Ausencia de polvo, manchas, salpicaduras, hongos, grasa, chicles, residuos pequeños, basuras, mal olor y superficies pegajosas.

Baños	Limpieza y desinfección de sanitarios, orinales lavamanos, duchas, griferías, dispensadores, secadores, accesorios, espejos, paredes, puertas y divisiones, pisos y papeleras. Aplicación de ambientadores y productos para el control del mal olor.	Ausencia de bacterias, manchas, salpicaduras, residuos de suciedad acumulada, charcos, basuras, mal olor y superficies pegajosas.
	Desatasco de sanitarios, orinales, duchas, sifones y lavamanos.	Sanitarios, orinales, duchas, sifones y lavamanos desatascados y funcionando de forma correcta.

Actividades de servicio de aseo		Resultado requerido
	Abastecimiento de los baños de papel higiénico, toallas de papel, bolsas de basura, jabón de manos y otros elementos requeridos para su uso.	Los baños cuentan en todo momento con la dotación necesaria para su uso, siempre y cuando la Entidad haya contemplado esta dotación en su pedido mensual.
Zonas exteriores	Limpieza de patios, aceras, entradas, jardines, antejardines, zonas verdes y zonas exteriores aledañas a las instalaciones de la Entidad.	Ausencia de basuras, superficies pegajosas, contenedores de basura llenos completamente o sin limpiar, canalizaciones sucias u obstruidas.
	Recolección de hojas y limpieza de canalizaciones en caso de obstrucción.	Ausencia de manchas, salpicaduras, grasa, chicles, residuos de suciedad acumulada, líquidos que escurran, mal olor y superficies pegajosas. Debe haber capacidad en el contenedor, caneca o cenicero para depositar basuras. Disponibilidad de nuevas bolsas plásticas cuando se requiera.
	Limpieza y vaciado de contenedores, canecas y ceniceros exteriores.	Recolección de hojas y limpieza de canalizaciones en caso de obstrucción.

Actividades de servicio de aseo		Resultado requerido
Buenas prácticas de Aseo	Clasificación y envase de materiales y basuras y puesta a disposición de estos en los lugares de las instalaciones físicas de la Entidad indicados para su recolección y posterior reciclaje.	Presencia de contenedores con basura y materiales clasificados, correctamente empacados y dispuestos en los lugares indicados por la Entidad que deben estar ubicados dentro de las instalaciones de la Entidad.
	Separación de residuos sólidos en la fuente, de conformidad con lo descrito en el artículo 4. de la Resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019	Presencia de bolsas u otros recipientes para la adopción del código de colores así: a. Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables. b. Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón. c. Color negro para depositar los residuos no aprovechables.
	Utilización de las señales de seguridad peatonal o equipos de seguridad industrial para evitar accidentes, de acuerdo con las instrucciones de la Entidad.	Utilización de las señales de seguridad peatonal en el momento de hacer las labores de limpieza, y según las indicaciones de la Entidad, ej.: limpieza de baños, pisos o techos. Estas señales deben ser requeridas por la Entidad en su pedido mensual.

B. Actividades de servicio de cafetería		Resultado requerido
Servicio de bebidas y atención de eventos	Preparación de bebidas calientes y frías según las especificaciones de la Entidad Compradora	Bebidas preparadas según las especificaciones de la Entidad Compradora.
	Ofrecimiento de bebidas calientes y frías en los horarios indicados por la Entidad Compradora. Realización de recorridos periódicos para recoger los elementos utilizados para el consumo de productos.	Bebidas disponibles en los turnos designados por la Entidad Compradora. Ausencia de elementos sucios en oficinas y zonas comunes utilizados para el consumo.
	Preparación de termos con café, té, aromática y agua fría y caliente en el lugar y horarios que indique la Entidad Compradora. Lo anterior con la respectiva dotación de té, aromática, azúcar, mezcladores, servilletas, vasos y crema.	Disponibilidad de estaciones de bebidas calientes y frías en los lugares determinados por la Entidad Compradora y si es necesario en horarios que excedan la jornada laboral, siempre y cuando la Entidad Compradora haya contemplado estas bebidas en la

B. Actividades de servicio de cafetería		Resultado requerido
		solicitud de pedido mensual.
	Atención a reuniones de trabajo o eventos especiales de la Entidad Compradora.	Ofrecimiento de bebidas en las reuniones o eventos especiales de la Entidad Compradora, siempre y cuando la Entidad Compradora haya contemplado estas bebidas en la solicitud de pedido mensual. Organización de mesas y prestación de servicio de mesera(o) en los casos en los que se requiera.
Limpieza y cuidado	Limpieza y desinfección del área de cafetería y del menaje, elementos y equipos empleados para la prestación del servicio, entre ellos, microondas, neveras, grecas, dispensadores, estufas, así como las instalaciones físicas de las cafeterías.	Ausencia de manchas, grasa, residuos de suciedad acumulada, mal olor, basuras, superficies pegajosas o desorganización. El menaje, elementos y equipos se encuentran organizados y en los lugares dispuestos para su almacenaje.
	Abastecimiento del área de cafetería de los insumos requeridos para la prestación del servicio de cafetería.	La o las cafeterías se encuentran dotadas en todo momento de los insumos requeridos para su uso.
	Realización del inventario y cuidado del menaje, elementos y equipos empleados en la prestación del servicio. Cuidado de las instalaciones físicas de las cafeterías dispuestas para la prestación del servicio.	Las instalaciones físicas de las cafeterías se encuentran en su estado inicial a la ejecución de la Orden de Compra y el menaje, elementos y equipos utilizados para la prestación del servicio se encuentran completos y en el estado inicial a la ejecución de la Orden de Compra.

C. Actividades de servicio de mantenimiento locativo básico	Resultado requerido
Las siguientes actividades pueden incluir trabajo en alturas de nivel básico. Se entiende por trabajo en alturas de nivel básico, la definición que establece la Resolución 1409 de 2012, del Ministerio de Trabajo, esto es, toda actividad en la que exista el riesgo de caer a 1,50 m o más sobre un nivel inferior y donde se deba utilizar un sistema de acceso seguro como: (i) escaleras; (ii) plataformas con barandas; (iii) escaleras portátiles, (iv) plataformas portátiles, (v) canastillas y similares. Los elementos para el mantenimiento serán suministrados por la entidad. Para aquellas actividades que requieran el uso de pinturas, estas deben: encontrarse certificadas en Sello Ambiental Colombiano o contar con un beneficio ambiental, por ejemplo, uso de pinturas a base de agua, pinturas que cumplen con criterios de sostenibilidad, que son libres de metales pesados y/o con bajo contenido de plomo y solventes orgánicos volátiles. Para aquellas actividades que generen material particulado o altos niveles de ruido, por ejemplo, taladrar, martillar, demoler, regatear, entre otras, el proveedor debe asegurar la formulación e implementación de acciones tendientes al control de material particulado y al control de los niveles de presión sonora generados como consecuencia de la ejecución de la orden de compra. Para aquellas actividades que requieran el uso de lubricantes, por ejemplo, el mantenimiento de elementos y equipos, el oferente debe garantizar que los lubricantes a utilizar no contienen sustancias no permitidas por la legislación nacional e internacional. y cuentan con características de biodegradabilidad y especificaciones de bioacumulación.	

Mantenimiento preventivo		
Plomería	Inspección de tuberías, sanitarios, orinales, lavaplatos, duchas, sifones, canalizaciones, cunetas, cañerías, piletas y fuentes para verificar su buen funcionamiento. Aviso al supervisor del contrato sobre cualquier falla o anomalía.	Los daños y problemas son detectados y pueden ser reparados. El Proveedor previene complicaciones de taponamientos o fugas.
Mantenimiento eléctrico	Limpieza de luminarias, lámparas, reflectores, balastos, transformadores (externa), fusibles, tubos de descarga, cebadores (starter), casquillos, bombillos, interruptores automáticos (breakers), tomas de corriente, extensiones y cableado eléctrico.	Buen funcionamiento de luminarias, lámparas, balastos, transformadores, tubos de descarga, cebadores (starter), casquillos, bombillos, interruptores automáticos (breakers), tomas de corriente y fusibles.
	Revisión externa de transformadores, cableado e instalaciones eléctricas. Aviso al supervisor del contrato sobre cualquier falla o anomalía.	Los daños y problemas visibles son detectados y pueden ser reparados. El Proveedor previene complicaciones relacionadas con el sistema eléctrico de la Entidad Compradora.
Reparaciones locativas menores.	Inspección de cortinas, cortinas tipo blackout, persianas, tapetes, marcos, puertas, casilleros, vidrios, ventanas, estanterías, repisas, mesas, muebles de oficina, cerraduras, chapas, bisagras, manijas y fallebas para verificar su buen funcionamiento. Aviso al supervisor del contrato sobre cualquier falla o anomalía.	Los daños y problemas son detectados y si no requieren un tratamiento especial pueden ser reparados. En caso contrario el Proveedor previene la indisponibilidad o funcionamiento incorrecto de los elementos en cuestión.

C. Actividades de servicio de mantenimiento locativo básico		Resultado requerido
Mantenimiento de elementos y equipos	Inspección de secadores de manos y dispensadores de jabón, líquido antibacterial, papel higiénico, toallas de papel, ambientador y desodorizador de sanitarios para verificar su buen funcionamiento. Aviso al supervisor del contrato sobre cualquier falla o anomalía.	Los daños y problemas son detectados y si no requieren un tratamiento especial pueden ser reparados. El Proveedor previene la indisponibilidad de los secadores y dispensadores para el personal y visitantes de la Entidad Compradora.
	Inspección de estufas, grecas y purificadores de agua para verificar su buen funcionamiento. Aviso al supervisor del contrato sobre cualquier falla o anomalía.	Los daños y problemas son detectados y si no requieren un tratamiento especial pueden ser reparados. El Proveedor previene la indisponibilidad de estufas, grecas y purificadores de agua para el personal y visitantes de la Entidad Compradora.
	Limpieza interna y externa de los elementos y equipos anteriores. Lubricación de sus partes mecánicas, cambio de filtros, escobillas y resistencias cuando sea necesario y revisión de las conexiones eléctricas.	Disponibilidad y buen funcionamiento de secadores, dispensadores, grecas, estufas y purificadores de agua.
Limpieza en lugares de difícil acceso	Limpieza de la fachada de la Entidad Compradora siempre que el operario no implique trabajo en alturas de nivel avanzado de acuerdo con la Resolución 1409 de 2012, del Ministerio de Trabajo.	Rejillas y canales de ventilación en buen funcionamiento. Ausencia de polvo, residuos, basuras u obstrucciones en estos lugares. Ausencia de malos olores en las instalaciones de la Entidad Compradora.

C. Actividades de servicio de mantenimiento locativo básico		Resultado requerido
		La fachada de la Entidad Compradora se encuentra limpia, sin manchas, salpicaduras, chicles, grasa, hongos y superficies pegajosas.
General	Apoyo en las brigadas de mantenimiento que programe la Entidad Compradora. Las actividades ejecutadas por los operarios auxiliar y de mantenimiento deben incluir únicamente las establecidas en este Anexo.	Buen funcionamiento y apariencia de las instalaciones de la Entidad Compradora.
	Reparación de fugas menores en tuberías, sanitarios, orinales, lavamanos, lavaplatos, duchas, piletas y fuentes.	Buen funcionamiento de las tuberías, sanitarios, orinales, lavamanos, lavaplatos, duchas, piletas y fuentes. Ausencia de humedad, hongos o moho en las zonas aledañas.
	Reemplazo de piezas dañadas de tuberías, sanitarios, orinales, lavamanos, lavaplatos y duchas.	Buen funcionamiento de las tuberías, sanitarios, orinales, lavamanos, lavaplatos y duchas.
	Reparación de taponamientos en tuberías, sanitarios, orinales, lavaplatos, duchas, sifones, canalizaciones, cunetas, cañerías, piletas y fuentes.	Buen funcionamiento de las tuberías, sanitarios, orinales, lavamanos, lavaplatos, duchas, sifones, canalizaciones, cunetas, cañerías, piletas y fuentes. Buen drenaje del agua. Ausencia de basuras, residuos, humedad, hongos o mohos en las zonas aledañas.

C. Actividades de servicio de mantenimiento locativo básico		Resultado requerido
Mantenimiento eléctrico	Instalación, reparación, reemplazo y limpieza de luminarias, lámparas, reflectores, balastos, tubos de descarga, cebadores (starter), casquillos, bombillos, interruptores automáticos (breakers), tomas de corriente y fusibles. Reemplazo de insumos y repuestos requeridos para todo lo anterior.	Buen funcionamiento de luminarias, lámparas, reflectores, balastos, tubos de descarga, cebadores (starter), casquillos, bombillos, interruptores automáticos (breakers), tomas de corriente y fusibles.
	Reparación de cortos menores.	Buen funcionamiento de la red eléctrica de la Entidad Compradora.
	Instalación y traslado de salidas eléctricas.	Disponibilidad de salidas eléctricas en los lugares requeridos por la Entidad Compradora.
	Reparación de la señal de televisión por daños menores.	Buen funcionamiento de televisores y buena recepción de señal.
Reparaciones locativas menores	Reparaciones menores de resane, enchape y pintura de paredes, pisos y techos interiores de las instalaciones.	Paredes, pisos y techos en buen estado, sin peladuras, huecos, manchas, grietas, descoloración o falta de pintura. Ausencia de hongos y humedad en las paredes.
	Ajuste y desmonte de marcos, puertas, vidrios y ventanas.	Marcos, puertas y ventanas en buen estado y funcionando adecuadamente según las necesidades de la Entidad Compradora.

C. Actividades de servicio de mantenimiento locativo básico		Resultado requerido
	Instalación o reparaciones de persianas, cortinas, cortinas tipo blackout y tapetes.	Vidrios, persianas y tapetes en buen estado y funcionando adecuadamente.
	Instalación o reparaciones de repisas, estanterías, casilleros, sillas, mesas y otros muebles de oficina.	Disponibilidad y buen funcionamiento de repisas, estanterías, paneles, sillas y mesas.
	Instalación o reparaciones de cerraduras, chapas, manijas, bisagras y fallebas de puertas, escritorios, archivadores, casilleros y similares. Cambio de todo tipo de guardas y cerraduras si es requerido, siempre y cuando estas sean nacionales.	Buen funcionamiento de todo tipo de cerraduras y guardas, acceso a estos lugares en el momento en el que la Entidad Compradora lo necesite.
Mantenimiento de elementos y equipos	Instalación o reemplazo de secadores de manos y dispensadores de jabón, líquido antibacterial, papel higiénico, toallas de papel, ambientador y desodorizador de sanitarios. Reemplazo de insumos y repuestos requeridos para todo lo anterior.	Disponibilidad y buen funcionamiento de secadores de manos y dispensadores.
	Instalación, reparación o reemplazo de grecas, estufas y purificadores de agua. Reemplazo de sus insumos y repuestos.	Disponibilidad y buen funcionamiento de grecas, estufas, dispensadores y purificadores de agua.
Traslado de materiales y adecuación de espacios	Traslado de muebles, instalación, reparación y adecuación de paneles y módulos de oficina (puestos de trabajo).	Ubicación de los muebles en los lugares requeridos. Oficinas disponibles y en funcionamiento para permitir las labores del personal en la Entidad Compradora.
	Habilitar bodegas, lugares de archivo, salas de reunión, auditorios y salones comunes según lo requiera la Entidad Compradora.	Disponibilidad de espacios según lo requiera la Entidad Compradora

1.4 Dotación

Los operarios de aseo y cafetería deben estar debidamente uniformados (blusa o camisa y pantalón) zapatos, guantes, tapabocas, gorro, cofia o malla para pelo y delantal para el servicio de cafetería. Debe tener stock en bodega o almacén dotación en todas las tallas de XS a XL para garantizar la entrega en los tres días siguientes al inicio del contrato, previa confirmación de las tallas correspondientes al personal que prestará el servicio.

El contratista debe garantizar la comodidad y buena presentación del personal, para lo cual debe cambiar los elementos de dotación cuando se deterioren o manchen, o en caso de que la talla indicada no sea la adecuada. Igualmente, el Contratista debe tener en cuenta que el tipo de uniforme que suministre al personal depende de las condiciones climáticas donde se vaya a prestar el servicio.

El Contratista debe garantizar el cumplimiento del Código Sustantivo del Trabajo (Art. 230) y el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo (Decreto 1072 de 2015) entregando las dotaciones correspondientes conforme a la normatividad vigente. En todo caso, es necesario considerar que para el desarrollo de las labores contratadas es necesario que el personal cuente con uniforme que se adecue a las funciones, el clima y la imagen institucional de la empresa contratista.

El contratista debe garantizar que todo el personal (Operario de aseo y cafetería):

• Cuenten y porten los elementos de protección y seguridad y salud en el trabajo necesarios de acuerdo con las actividades que ejecute durante la prestación del servicio.
• Conozcan y apliquen los procedimientos y normas de seguridad y salud en el trabajo.

1.5 Jornada laboral operarios

La jornada de los operarios de tiempo completo, no puede sobrepasar la jornada laboral máxima legal vigente de las 42 horas semanales. Mediante reunión entre el contratista y el supervisor designado se coordinará el horario de los operarios de aseo, cafetería y mantenimiento básico, teniendo presente las necesidades de las Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería.

Las situaciones laborales (permisos, vacaciones, licencias, entre otros) estarán exclusivamente a cargo del contratista quien informará al supervisor designado de dichas situaciones y velará porque en que la Dirección Seccional siempre se cuente con el personal contratado, ya que la Entidad No es la competente para informar, tramitar u conceder permisos, licencias, etc.

Nota: En marco de la Ley 2101 de 2021, el Supervisor del contrato coordinará con el contratista, la disminución en la jornada laboral de los operarios conforme a la normatividad vigente.

1.6 Pagos

El supervisor realizará la verificación de los pagos de acuerdo con informado por los operarios y con base en los soportes suministrados. En caso de presentarse alguna omisión

en el pago, el supervisor dejará la constancia en el informe de supervisión correspondiente a la prestación de servicios integrales de aseo y cafetería.

Los soportes de pagos de salarios y seguridad social integral de los operarios por parte del contratista se deberán presentar al supervisor mediante correo electrónico, adjuntando copia de los desprendibles, ACH de la Entidad Bancaria o Financiera y la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes a Seguridad Social Integral. Con base en dichos soportes el Supervisor designado certificará la prestación del servicio y aprobará la factura.

1.7 Lugar de trabajo de los operarios

El lugar de trabajo de los operarios corresponde a las siguientes instalaciones:

Sede principal Cra 2 No 33-40 Montería – Córdoba.

1.8 Planilla de control a los operarios

El contratista es el encargado de establecer las estrategias para efectuar el control de los servicios y horarios que prestan los operarios.

1.9 Requisitos en seguridad y salud en el trabajo SST

La POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO de la DIAN fue adoptada mediante la Resolución No. 0062 de 01/09/2016, la cual compromete a la Entidad a proteger al personal, sus contratistas y subcontratistas, frente a los riesgos laborales a los que se encuentren expuestos, para prevenir accidentes de trabajo y enfermedades de origen laboral, promoviendo la cultura del autocuidado.

De conformidad con el parágrafo 2 del Art. 2.2.4.6.4 del Decreto 1072 de 2015, “dentro de los parámetros de selección y evaluación de proveedores y contratistas, el contratante podrá incluir criterios que le permitan conocer que la empresa a contratar cuente con el SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)
Por lo anterior, para participar en el Proceso de contratación los PROPONENTES, y en el caso de uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo integren, deben acreditar como REQUISITOS DE VERIFICACIÓN JURÍDICOS:
(i) Que se encuentran a paz y salvo por concepto de seguridad social y parafiscales. Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. (Art.50 de la Ley 789 de 2002); (ii) Que no está incurso en la causal de inhabilidad para contratar con el Estado, consagrada en el Art. 5 de la Ley 823 de 2003, que consiste en tener multa pendiente por pagar, impuesta por el Ministerio de Salud y la Protección Social.

Es preciso indicar que, para suscribir el ACTA DE INICIO de ejecución del contrato, el CONTRATISTA debe cumplir los siguientes requisitos: (i) Entregar al Supervisor relación del personal que pondrá a disposición para la ejecución del contrato; y (ii) Entregar al Supervisor copia de la afiliación a seguridad social en pensiones, salud y riesgos laborales de la totalidad del personal con el que ejecutará el contrato.
Adicionalmente durante el plazo de ejecución del contrato, el CONTRATISTA deberá cumplir las siguientes obligaciones: (i) Permitir que el personal con el que ejecutará el contrato, asista a las capacitaciones en SST programadas por la UAE-DIAN (Art.2.2.4.6.11 del D.1072/15); (ii) Pagar oportunamente aportes a seguridad social del personal con el que ejecute el contrato; (iii) Contribuir al cumplimiento de la POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO de la UAE-DIAN adoptada mediante RES.0062 DE 01/09/2016; (v) Garantizar la utilización permanente de ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL-EPP por parte del personal con el que ejecutará el contrato; (iv) Cumplir las normas laborales y de seguridad y salud en el trabajo vigentes en Colombia (v) Cumplir las normas técnicas de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables a las actividades derivadas de las obligaciones del contrato; (vi) Reportar cualquier acto o condición insegura que observe dentro de la entidad o por fuera, que pueda considerarse como una amenaza para la misma; (vii) implementar las acciones que sean necesarias como resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos a la que hace referencia el Art. 28 de la Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019 del Ministerio del Trabajo; (viii) presentar a la ARL el plan de mejoramiento conforme a la evaluación de los Estándares Mínimos de SST, y cumplir sus recomendaciones; y (ix) cumplir los planes de mejoramiento solicitados por el Ministerio del Trabajo, de conformidad con el Art. 29 de la Res. 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo.

Requisitos Generales en Seguridad y Salud en el Trabajo – SST:

1. Cumplir con la aplicación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución 0312 de 2019), de acuerdo con su clasificación del riesgo y cantidad de trabajadores. Para esto, debe presentar evidencia del reporte de autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST al Fondo de Riesgos Laborales del Ministerio del Trabajo del año inmediatamente anterior **con un porcentaje de cumplimiento mínimo del 60%.** En caso de constitución reciente, la ARL debe certificar el grado de implementación del SG-SST **con un porcentaje de cumplimiento mínimo del 60%** con fecha de expedición no mayor a 12 meses**.** No están obligados a implementar estos estándares mínimos, los trabajadores independientes sin trabajadores o contratistas a su cargo con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.
2. Contribuir al cumplimiento de la Política de seguridad y salud en el trabajo de la UAE-DIAN, adoptada mediante Resolución No. 0062 de 2016.
3. Reportar al supervisor del contrato cualquier acto o condición insegura encontrada en la entidad durante la ejecución del contrato.
4. En caso de accidente de trabajo en las instalaciones de la DIAN, el contratista debe enviar el FURAT (Formato Único de Reporte de Accidente de Trabajo) al buzón de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Coordinación de Bienestar y Riesgos Laborales de la UAE-DIAN, al correo: seguridad_salud@dian.gov.co con copia al supervisor, máximo dos (2) primeros días hábiles después del evento (aplica solo para contratos bajo modalidad de prestación de servicios en las instalaciones de la

DIAN).

5. Responder cuando sea necesario sobre los requisitos solicitados en cualquiera de las etapas del contrato a la Coordinación de Bienestar y Riesgos Laborales de la UAE-DIAN, por lo cual, **deberá garantizar la disponibilidad de las evidencias actualizadas.**
6. Inducción en SGSST de la UAE-DIAN. El personal de la empresa contratista, previo a la ejecución de actividades en las instalaciones de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, debe asistir a la proyección de la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo programada por el área encargada de la supervisión del contrato, Dirección Seccional o de Gestión. De manera similar, los contratistas, antes del inicio de las actividades del objeto contractual deberán revisar los vídeos de inducción que se encuentran alojados en el siguiente enlace: Inducción SST https://diancolombia-my.sharepoint.com/personal/cvillanuevac_dian_gov_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcvillanuevac%5Fdian%5Fgov%5Fco%2FDocuments%2FCBYRL%2FInducci%C3%B3n%20SST&viewid=43a349b9%2Dc683%2D4722%2Dac86%2D59bb9d714beb Se debe dejar evidencia de la asistencia a esta inducción para anexar a la carpeta de supervisión (aplica solo para contratos bajo modalidad de prestación de servicios en las instalaciones de la DIAN).
7. El contratista o proveedor debe suministrar la relación del personal con el que ejecutará el contrato, acreditando su afiliación a riesgos laborales (Art.2.2.4.2.2.5, D.1072/2015), la cual debe estar acorde a la actividad contratada según las definiciones de niveles de riesgos dispuestas en el Decreto 768 de 2022 (aplica solo para contratos bajo modalidad de prestación de servicios en las instalaciones de la DIAN).
8. Identificar, prevenir y mitigar riesgos de seguridad y salud en el trabajo del personal con el que ejecute el contrato, para esto debe presentar la matriz de identificación de peligros, prevención y evaluación de riesgos y establecimiento de controles (Artículos 2.2.4.6.8 numeral 6, 2.2.4.6.12 numeral 3 y 2.2.4.6.15 del Decreto 1072 de 2015).
9. Participar en las actividades lideradas por la Coordinación de Bienestar y Riesgos Laborales de la UAE-DIAN y/o Direcciones Seccionales o de Gestión, que se realicen durante la ejecución del contrato tales como inducciones, capacitaciones, entre otras (aplica solo para contratos bajo modalidad de prestación de servicios en las instalaciones de la DIAN).
10. Los contratistas y subcontratistas deben conocer los protocolos de reporte de accidente de trabajo de su empresa, y entre estos, conocer los números de contacto de las personas responsables del SG-SST para poderlos contactar en caso de emergencia (aplica solo para contratos bajo modalidad de prestación de servicios en las instalaciones de la DIAN).
11. Acreditar que el contratista o proveedor realiza exámenes médicos ocupacionales de ingreso y periódicos a sus trabajadores.
12. Inducción en SG-SST de la empresa contratista o proveedora. La empresa contratista o proveedora debe presentar evidencia de la realización y asistencia a la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo (o reinducción según sea el caso) de su empresa, que incluya al personal que va a ejecutar actividades en las instalaciones de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

DIAN

Requisitos de SST para riesgos en trabajos en alturas (para actividades de aseo realizadas a 2 o más metros de altura):

Para los trabajos con riesgo de trabajo en alturas (*Res. 4272 de 2021)* Toda actividad que realiza un trabajador que ocasione la suspensión y/o desplazamiento, en el que se vea expuesto a un riesgo de caída, mayor a 2.0 metros, con relación del plano de los pies del trabajador al plano horizontal inferior más cercano a él.

1. Debe existir un Coordinador de trabajo en Alturas. La designación del coordinador de trabajo en alturas no significa la creación de un nuevo cargo, ni aumento en la nómina de la empresa, esta función puede ser llevada a cabo por el coordinador o ejecutor del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (programa de salud ocupacional) o cualquier otro trabajador designado por el empleador"). Esta persona debe también diligenciar el análisis de trabajo seguro, quien revise previamente, durante y al finalizar las condiciones del lugar de trabajo, garantizando la seguridad de los trabajadores y las instalaciones. Así mismo, debe prever que las herramientas y/o equipos a usar son las necesarias y acordes a las condiciones del lugar. El análisis de trabajo seguro y el permiso de trabajo deben estar completamente diligenciados y divulgados a los trabajadores y personas expuestas en el lugar de trabajo. Se debe realizar un análisis de trabajo seguro y un permiso de trabajo para cada jornada de trabajo.
2. Cumplir con lo establecido en la Res. 4272 de 2021 y las demás normas que lo complementen.
3. Entregar Certificaciones de capacitación: coordinador de trabajo en aturas con soportes de certificación vigente, al igual que certificaciones de curso de trabajo en alturas nivel avanzado vigente para personal operativo que realiza el trabajo en alturas.
4. Soporte que evidencie la última inspección de equipos de protección contra caídas que va a desarrollar las actividades contratadas por la entidad.
5. Remitir Copia de Conceptos de aptitud médica laboral expedidos al personal que desarrollará actividades de alturas y al coordinador de trabajo en alturas vigente.
6. El contratista debe suministrar todos los elementos de protección personal y protección contra caídas para trabajo en alturas conforme lo establecido en la Resolución 4272 de 2021.

***** Trabajo en alturas:*** *Toda actividad que realiza un trabajador que ocasione la suspensión y/o desplazamiento, en el que se vea expuesto a un riesgo de caída, mayor a 2.0 metros, con relación del plano de los pies del trabajador al plano horizontal inferior más cercano a él. (Res. 4272 de 2021).*

Requisitos de SST para riesgos químicos:

1. El contratista o proveedor deberá presentar, previo al inicio de las actividades, documento soporte de la implementación de medidas, procedimientos y controles para la gestión segura de los productos químicos utilizados, manipulados, almacenados o suministrados en ejecución del contrato, conforme al Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos (SGA), adoptado por el Decreto 1496 de 2018 y desarrollado para los lugares de

trabajo por la Resolución 773 de 2021. Dicho documento deberá contemplar, como mínimo, la clasificación y comunicación de peligros, el manejo y almacenamiento seguro, el etiquetado, la disponibilidad de las Fichas de Datos de Seguridad (FDS), el inventario actualizado de los productos químicos y sus peligros, el control de la exposición, la capacitación y entrenamiento de los trabajadores y contratistas involucrados, la atención de emergencias y la disposición final que corresponda. Así mismo, estas medidas deberán encontrarse incorporadas en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), incluidas en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, con sus respectivos controles, de conformidad con la Ley 55 de 1993, el Decreto 1072 de 2015, el Decreto 1496 de 2018, la Resolución 0312 de 2019, la Resolución 773 de 2021 y/o normatividad vigente.

2. El contratista o proveedor deberá entregar, antes del inicio de las actividades, las Fichas de Datos de Seguridad (FDS) actualizadas (no mayor a 5 años) de todos los productos químicos, sustancias o mezclas que serán utilizados, manipulados, almacenados o suministrados durante la ejecución del contrato. Dichas fichas deberán estar disponibles para consulta de los trabajadores, supervisores y responsables de Seguridad y Salud en el Trabajo.
3. Todos los productos químicos, sustancias o mezclas utilizados, manipulados, almacenados o suministrados en ejecución del contrato deberán encontrarse debidamente clasificados y etiquetados conforme al SGA y a la normativa vigente aplicable. Las etiquetas deberán contener, como mínimo, la identificación del producto, los pictogramas de peligro, la palabra de advertencia, las indicaciones de peligro y los consejos de prudencia que correspondan.
4. El contratista o proveedor deberá presentar, antes del inicio de actividades, una matriz de inventario de productos químicos en formato Excel, correspondiente a las sustancias, mezclas o productos químicos que serán usados, manipulados, almacenados o entregados en ejecución del contrato. La matriz deberá incluir, como mínimo: nombre comercial del producto, nombre químico de la sustancia cuando aplique, número CAS, clasificación de peligros conforme al SGA, clasificación de carcinogenicidad según la IARC y grupo correspondiente cuando aplique, cantidad estimada, uso previsto, controles operacionales, elementos de protección personal requeridos, medidas básicas de actuación en caso de emergencia o primeros auxilios y disponibilidad de la Ficha de Datos de Seguridad actualizada (no mayor a 5 años). Aplica únicamente para actividades dentro de las instalaciones de la DIAN.

Requisitos de SST actividades de aseo y cafetería:

1. Exámenes médicos ocupacionales para manipuladores de alimentos, incluyendo laboratorios específicos como: frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo, examen de piel.
2. Carnet de manipulación de alimentos para el personal asignado a cafetería (no mayor a 12 meses).
3. Copia de carnet de vacunación de los trabajadores de aseo, cafetería o alimentos, en los que se evidencie esquema de vacunación completo o en proceso contra tétanos y hepatitis b. En caso de no contar con el carnet de hepatitis b, deberá acreditar titulación de anticuerpos anti-antígeno de hepatitis b con títulos superiores a 10 UI/L para garantizar la inmunidad en el trabajador.
4. Plan de capacitación que incluya temas de bioseguridad, higiene de alimentos,

manipulación de productos químicos de limpieza y desinfección, prevención de accidentes, protocolos de emergencia, de acuerdo con la normatividad vigente.

5. Programa de limpieza y desinfección, de acuerdo con las condiciones de las áreas de trabajo donde se va a prestar el servicio, que incluya procedimientos específicos, frecuencias, insumos a utilizar, llevando los respectivos registros de control.
6. Programa de manejo y disposición de residuos acorde con la normatividad vigente.
7. Garantizar la dotación de uniforme y de elementos de protección personal a sus trabajadores, supervisando el uso adecuado por parte de ellos durante la prestación del servicio.
8. Inventario de los productos químicos que se utilizan durante las labores de limpieza y desinfección, debidamente marcados e identificados, las sustancias peligrosas deberán llevar además una etiqueta fácilmente comprensible para los trabajadores, que facilite información esencial sobre su clasificación, los peligros que representan y las precauciones de seguridad que deban observarse.
9. El contratista deberá garantizar el adecuado manejo de la cadena de frío de alimentos, manteniendo los productos perecederos en condiciones óptimas de temperatura durante su almacenamiento, transporte y manipulación, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, que establece los requisitos sanitarios para la producción y comercialización de alimentos, y de la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional). Esto incluye la utilización de equipos de refrigeración adecuados, monitoreo continuo de las temperaturas y la implementación de un plan de contingencia para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su contaminación.
10. Protocolos de almacenamiento de insumos para aseo y desinfección, así como herramientas de trabajo.

Requisitos de SST generales para atención de emergencias:

1. Remitir el Plan de respuesta a emergencias correspondiente a la labor contratada, de acuerdo con los riesgos identificados, indicando los recursos técnicos y humanos disponibles para atender cualquier evento, los cuales deberán mantenerse durante todo el tiempo de ejecución de la actividad. Dentro de este plan se deberán incluir los protocolos de respuesta frente a las diferentes amenazas identificadas. Por lo cual, para las actividades desarrolladas dentro de las instalaciones de la DIAN, se deberá relacionar la dotación, equipos, recursos y personas con los que cuenta la brigada de emergencias del contratista para atender una eventual situación de emergencia durante la ejecución de las actividades.
2. Para trabajos de alto riesgo, se deberá demostrar que los brigadistas o el personal designado para atención de emergencias o rescate cuentan con la capacitación y, cuando aplique, con la certificación correspondiente para atender las emergencias que puedan materializarse con ocasión del objeto contractual.
3. El responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa contratista deberá contar con una base de datos actualizada del personal que ejecuta la actividad, en la que se identifique la EPS a la que se encuentra afiliado cada trabajador y los contactos a notificar en caso de emergencia.
4. El contratista deberá contar con la dotación de elementos de protección personal requerida para los brigadistas o personal de atención de emergencias, la cual deberá estar relacionada en la matriz de EPP de la empresa contratista.

2. BIENES DE ASEO Y CAFETERIA

Es el conjunto de insumos, elementos, equipos y maquinaria utilizados para limpiar las instalaciones en las cuales opera la Entidad y para preparar, ofrecer bebidas calientes y frías a sus funcionarios, contratistas y visitantes.

2.1 Insumos

2.1.1 Catálogo de insumos

El proponente debe entregar en las instalaciones de la Entidad los insumos, elementos, maquinaria, implementos etc., solicitados por el supervisor designado de acuerdo con las necesidades mensuales. El pedido debe ser entregado dentro de los cinco (05) primeros días hábiles de cada mes. Estos bienes deben presentarse en óptimas condiciones para la prestación del servicio y deben mantener altos estándares y condiciones de calidad. Estos bienes serán objeto de verificación y aprobación por parte del supervisor del contrato.

La remisión de los productos, insumos, elementos, maquinaria e implementos deberá ser entregada al supervisor designado y deberá contener las especificaciones técnicas de cada uno de los bienes la cual deberá contener como mínimo la siguiente información:

• Nombre y composición del producto.
• Descripción general del producto, de su uso y su funcionalidad.
• Propiedades físicas y químicas: olor, color, estado, pH, densidad, entre otros.
• Presentación (unidad, Galón, Metro etc.)
• Cantidades

Los elementos, insumos, bienes, maquinaria etc., deben cumplir con las especificaciones técnicas de cada uno de los artículos:

Los servicios y bienes que se requieren son:

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
1	Operario de aseo y cafetería - tiempo completo	Es la persona encargada de prestar el servicio de aseo y cafetería. Su función es ejecutar las actividades establecidas en el numeral 1.2 Perfiles para operarios del Anexo 1 Especificaciones tecnicas - Requerimientos tecnicos mínimos	Operario de aseo y cafetería - tiempo completo	Mes

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
2	Operario de mantenimiento - tiempo completo	Es la persona encargada de ejecutar actividades de mantenimiento básico locativo establecidas en el numeral 1.2 Perfiles para operarios del Anexo 1 Especificaciones tecnicas - Requerimientos tecnicos mínimos	Operario de mantenimiento - tiempo completo	Mes
3	Jabón para loza	- Con agente(s) tensoactivo(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 15%. - Disponible en mínimo (2) dos fragancias - El envase debe estar correctamente etiquetados bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado (Decreto 1496 de 2018) indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos si aplica e instrucciones de uso. - Debe contener concentraciones de fósforo iguales o inferiores a 0.65% de fósforo (Resolución 0689 de 2016)	Crema, en recipiente plástico de mínimo 850 g	Unidad
4	Jabón abrasivo	-Con agente(s) tensoactivo(s) pincipal(es) con efecto limpiador, pulidor y desengrasante - Con agente activo mínimo del 5% - Debe contener concentraciones de fósforo iguales o inferiores a 0.65% de fósforo (Resolución 0689 de 2016)	En polvo, en tarro de mínimo 500 g	Unidad
5	Jabón de dispensador para manos	- Con agente limpiador en una concentración mínima del 6% - Con agente humectante en una concentración mínima del 3% - pH entre 5,5 a 7 - Disponible en mínimo (2) dos fragancias - Debe contener concentraciones de fósforo iguales o inferiores a 0.65% de fósforo (Resolución 0689 de 2016)	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
6	Limpiador multiusos	- Con agente(s) tensoactivo(s) principal(es) con efecto limpiador en una concentración mínima del 8% - Disponible en mínimo (2) dos fragancias - El envase debe estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado (Decreto 1496 de 2018) indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos si aplica e instrucciones de uso de acuerdo con los tiempos de transición descritos en el artículo 24 de la Resolución 773 de 2021.	Líquido, en recipiente plástico de repuesto con capacidad mínima de 500 ml	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
7	Líquido desengrasante	- Con agente(s) tensoactivo(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 10% - El envase debe estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado (Decreto 1496 de 2018) indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos si aplica e instrucciones de uso de acuerdo con los tiempos de transición descritos en el artículo 24 de la Resolución 773 de 2021. - Debe contener concentraciones de fósforo iguales o inferiores a 0.65% de fósforo (Resolución 0689 de 2016)	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
8	Detergente biodegradable multiusos en polvo	- Con agente tensoactivo de mínimo 60% de biodegradabilidad -Con efecto limpiador de mínimo 9%. - El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado bajo los parámetros: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso - Debe contener concentraciones de fósforo iguales o inferiores a 0.65% de fósforo (Resolución 0689 de 2016)	Polvo, en bolsa plástica o recipiente plástico con un peso de 1.000 g	Unidad
9	Limpiador desinfectante para uso general	- Con agente(s) tensoactivo(s) con efecto antibacterial en una concentración mínima del 0,2% - Con agente(s) tensoactivo(s) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 1,5% - El envase debe estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado (Decreto 1496 de 2018) indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos si aplica e instrucciones de uso de acuerdo con los tiempos de transición descritos en el artículo 24 de la Resolución 773 de 2021.	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
10	Líquido para limpiar vidrios	- Con agente(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 4% - Disponible mínimo en dos (2) fragancias - El envase debe estar correctamente etiquetados bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
11	Blanqueador o hipoclorito	- Solución con una concentración mínima del 5% - El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado, indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso - El envase debe estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado (Decreto 1496 de 2018) indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos si aplica e instrucciones de uso de acuerdo con los tiempos de transición descritos en el artículo 24 de la Resolución 773 de 2021.	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
12	Alcohol industrial	- Solución acuosa de alcohol etílico desnaturalizado con una concentración mínima de 70% - Desnaturalizado	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
13	Creolina	- Solución con una concentración mínima de fenoles de 4%	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
14	Varsol ecológico	- Solución con agentes desinfectantes, desmanchadores y desengrasantes en concentración mínima del 15%. - Biodegradable mínimo en un 95%	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
15	Desmanchador multiusos	- Con agente(s) tensoactivo(s) con efecto limpiador y desengrasante - Para superficies de todo tipo.	Crema, en bolsa plástica de mínimo 500 g	Unidad
16	Ambientador 1	- Solución con alcohol etílico y solventes. - Con fragancia en una concentración del 1,5% - En múltiples fragancias (Mínimo 5 tipos de fragancias) - El envase debe estar correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos en el sistema globalmente armonizado (Decreto 1496 de 2018) indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos si aplica e instrucciones de uso de acuerdo con los tiempos de transición descritos en el artículo 24 de la Resolución 773 de 2021.	Líquido, en recipiente plástico con capacidad mínima de 3.785 ml	Unidad
17	Ambientador 2	- Solución con alcohol etílico y solventes. - Con fragancia en una concentración del 1,5% - En múltiples fragancias - libre de CFC - Envase correctamente etiquetado bajo los parámetros establecidos indicando: nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso. - Elaborado en material reciclable	Líquido, en aerosol seguro para la capa de ozono con capacidad mínima de 360 ml	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
18	Limpiones	- En tela de toalla fileteada - Color blanco sin estampado - Tamaño mínimo de 45cm de largo por 45cm de ancho.	Unidad	Unidad
19	Bayetilla	- En tela fileteada - 100% algodón y fibra natural - Color blanco sin estampado -Tamaño mínimo de 100 cm de largo por 70 cm de ancho	Unidad	Unidad
20	Paño absorbente multiusos	- Retira el polvo sin dejar residuos ni pelusas - Antibacterial reutilizable - Tela con microporos - Tamaño mínimo de 58 cm de largo por 33 cm de ancho	Unidad	Unidad
21	Esponjilla 1	- Espuma enmallada - Tamaño mínimo de 7 cm de largo por 10 cm de ancho	Unidad	Unidad
22	Esponjilla 2	- Abrasiva - Tamaño mínimo de 9 cm de largo por 12 cm de	Unidad	Unidad
23	Escoba 1	- Cerdas suaves elaboradas con PET calibre entre 0,3 y 0,4 mm. - Área de barrido mínima de 25 cm de largo por 8 cm de ancho por 10 cm de alto - Material de base en plástico con acople tipo rosca	Unidad	Unidad
24	Escoba 2	- Cerdas duras elaboradas con PET calibre entre 0,4 y 0,6 mm. - Área de barrido mínima de 35 cm de largo por 8 cm de ancho por 10 cm de alto - Material de base en plástico con acople tipo rosca	Unidad	Unidad
25	Mango metálico escoba	- Extensión mínima de 140 cm -Acople plástico o rosca para palos de escoba	Unidad	Unidad
26	Cepillos 1	- Tipo plancha, con mango de plástico - Cuerpo elaborado en plástico - Cerdas duras en fibra plástica - Tamaño mínimo de 15 cm de largo por 5cm de ancho por 6 cm de alto.	Unidad	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
27	Cepillos 2	- Para pisos - Cuerpo elaborado en plástico - Cerdas duras en fibra plástica - Tamaño mínimo de 35 cm de largo por 6 cm de ancho por 7 cm de alto. - Mango metálico con una extensión mínima de 140 cm	Unidad	Unidad
28	Trapero	- Elaborado con hilaza de algodón natural - Mecha con peso mínimo de 435 gr y extensión mínima de 32 cm de largo - Material de base en plástico con acople tipo rosca	Unidad	Unidad
29	Mango metálico trapero	- Extensión mínima de 140 cm - Acople plástico o rosca para palos de escoba	Unidad	Unidad
30	Cepillo para sanitario (churrusco)	- Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas - Extensión mínima de las cerdas es de 2,5 cm - Base y mango elaborados en plástico - Mango con longitud mínima de 33 cm (incluida la medida del cepillo)	Unidad	Unidad
31	Bolsas plásticas negra 40x55	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color negro - Calibre de mínimo 1 - Tamaño de 40 cm de ancho por 55 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
32	Bolsas plásticas negra 60x70	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color negro -Calibre de mínimo 2 - Tamaño de 60 cm de ancho por 70 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
33	Bolsas plásticas verde 60x70	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color verde - Calibre de mínimo 2 - Tamaño de 60 cm de ancho por 70 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
34	Bolsas plásticas blanca 60x70	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color blanco - Calibre de mínimo 2 - Tamaño de 60 cm de ancho por 70 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
35	Bolsas plásticas 15 (Compra)	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color negro - Calibre de mínimo 2 - Tamaño de 70 cm de ancho por 90 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
36	Bolsas plásticas verde 70x90	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color verde - Calibre de mínimo 2 - Tamaño de 70 cm de ancho por 90 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
37	Bolsas plásticas blanca 70x90	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color blanco - Calibre de mínimo 2 - Tamaño de 70 cm de ancho por 90 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
38	Bolsas plásticas negra 80x110	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color negro - Calibre de mínimo 3 - Tamaño de 80 cm de ancho por 110 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
39	Bolsas plásticas blanca 80x110	- Elaborada en polietileno de baja densidad - De color blanco -Calibre de mínimo 3 - Tamaño de 80 cm de ancho por 110 cm de largo	Paquete de mínimo 6	Unidad
40	Guantes	- Tipo doméstico - Elaborados en látex - Calibre mínimo de 18 - Tallas 7 a 9 o S a XL - Color amarillo	Par	Unidad
41	Toallas para manos	- Rollo con longitud mínima de 150 metros - Doble hoja con un tamaño mínimo 15 cm de ancho - Disponibles en color blanco - Sin olor o fragancia	- Rollo con longitud mínima de 150 metros - Doble hoja con un tamaño mínimo 15 cm de ancho - Disponibles en color blanco - Sin olor o fragancia	Unidad
42	Vasos biodegradables de 4 oz	- Elaborado en cartón 97% biodegradable - Capacidad mínima de 4 oz	Paquete de mínimo 50 unidades	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
43	Vasos biodegradables de 6 oz	- Elaborado en cartón 97% biodegradable - Capacidad mínima de 6 oz	- Elaborado en cartón 97% biodegradable - Capacidad mínima de 6 oz	Unidad
44	Mezclador	- Mezcladores elaborados en madera y/o apartir de recursos renovables como la caña de azucar y/o almidón de maíz - Longitud mínima de 11 cm	Paquete de mínimo 500	Unidad
45	Filtro para greca capacidad una libra	- Elaborada en tela - Para greca - Capacidad de una 1 libra - No debe contener PVC o Poliestireno expandido u otros plásticos de un solo uso tanto en el envase como en el embalaje.	Unidad	Unidad
46	Filtro para greca capacidad de dos libras	- Elaborada en tela - Para greca - Capacidad de dos 2 libras - No debe contener PVC o Poliestireno expandido u otros plásticos de un solo uso tanto en el envase como en el embalaje.	Unidad	Unidad
47	Churrusco para tubos de greca	- Cepillo para lavado y fregado de grecas. - No debe contener PVC, Poliestireno expandido u otros plásticos de un solo uso tanto en el envase como en el embalaje. - Base y mango elaborados en alambre	Unidad	Unidad
48	Termo para café	- Elaborado en plástico - Capacidad mínima de 1 litro	Unidad	Unidad
49	Café	- 100% café tostado y molido. - Tostión media. - Denominación de Origen (Anexo 6) - Empacada en bolsa de polipropileno aluminizada resistente a la humedad y al oxígeno. - Debe cumplir con las Resoluciones 333 de 2011 y 2674 de 2013 hasta la entrada en vigencia de la Resolución 810 de 2021 y aquellas que la modifiquen, adicionen o deroguen. - Para cambio de marca, se requiere certificar la cadena de distribución.	Libra	Unidad
50	Azúcar	- Blanca - Empaque elaborado en materiales atóxicos - Debe cumplir con Resolución 333 de 2011 sobre rotulado y etiquetado nutricional y las normas que la modifiquen	Bolsa de mínimo 200 sobres o tubipacks de 5 g	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
51	Endulzante	- Sin calorías - Empaque elaborado en materiales atóxicos - Debe cumplir con Resolución 333 de 2011 sobre rotulado y etiquetado nutricional y las normas que la modifiquen	Caja de mínimo 100 sobres	Unidad
52	Aromática con panela	- Contiene sobres de mínimo 1,4g, para diluir - Debe cumplir con Resolución 2492 de 2022 sobre rotulado y etiquetado nutricional y las normas que la modifiquen - Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 - Mínimo 12 meses de vida útil desde la fecha de fabricación - Sabores: Naranja, Jengibre, Papayuela, Frutos rojos, Maracuyá, Limoncillo	Caja de mínimo 20 sobres	Unidad
53	Bebida de panela	- Contiene sobres de mínimo 1,4g, para diluir - Debe cumplir con Resolución 2492 de 2022 sobre rotulado y etiquetado nutricional y las normas que la modifiquen - Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 - Mínimo 12 meses de vida útil desde la fecha de fabricación - Sabores: Naranja, Jengibre, Papayuela, Frutos rojos, Maracuyá, Limoncillo	Caja de mínimo 20 sobres	Unidad
54	Agua potable	- Agua potable potable purificada	Botellón de mínimo 18.9 L	Unidad
55	Destapador para sanitario (chupa)	- Tipo campana - Chupa elaborada en caucho - Diámetro mínimo de 12 cm - Mango elaborado en madera - Mango con longitud mínima de 33 cm	Unidad	Unidad
56	Recogedor de basura	- Elaborado en plástico - Con banda de goma y dientas barrescobas - Mango con longitud mínima de 70 cm	Unidad	Unidad
57	Atomizadores	- Elaborado en plástico - Reutilizable - Capacidad mínima de 500 cc - con pistola	Unidad	Unidad
58	Vasos	- Elaborado en vidrio - Cilíndrico - Capacidad mínima de 12 oz	Unidad	Unidad
59	Terno o juego de pocillo y plato para café	-Pocillo y plato de porcelana blanca para café. - Sin diseño - Plato de mínimo 12 cm de diámetro y pocillo de mínimo 150 cc - No se debe rayar con el uso de los cubiertos y debe ser apta para uso en horno microondas.	Juego	Unidad

Items	Servicio/Bien	Especificaciones tecnicas	Presentación	Unidad
60	Jarra	- Elaborada en vidrio - Sin diseño - Capacidad mínima de 1,5 litros	Unidad	Unidad
61	Espátula	- Metálica con mango de plástico - Con hoja de mínimo 2 pulgadas de largo	Unidad	Unidad
62	Haraganes	- Para limpiar vidrios - Con banda de goma con longitud mínima de 25 cm. - Mango con longitud mínima de 60 cm	Unidad	Unidad
63	Balde	- Capacidad mínima de 10 litros - Con manija móvil - Con "pico" antiderrames - Disponibles en diferentes colores - Elaborado en material reciclable - Marcado de acuerdo con la norma ISO 11469 y ISO 1043.	Unidad	Unidad
64	Bandeja	- Elaborada en plástico - Superficie antideslizante - Diseño sencillo - Dimensiones mínimas de 37cm de largo por 27 cm de ancho - Color blanco o beige	Unidad	Unidad
65	Escurridor para platos	- Elaborado en plástico - Con rejilla, portacubiertos y bandeja plástica de goteo - Dimensiones mínimas de 40 cm de largo y 30 cm de ancho	Unidad	Unidad
66	Carro exprimidor de trapero	- Elaborado en plástico - Capacidad mínima de 12 litros - Con cuatro ruedas y manija de escurridor	Unidad	Unidad
67	Carro de bebidas	- Elaborado en plástico - Mínimo dos estantes para distribución de bebidas - Tamaño mínimo de 80 cm de largo por 47 cm de ancho por 90 cm de alto	Unidad	Unidad
68	Escalera metálica	- Cuerpo Metálico - Altura mínima de mínimo cuatro pasos.	Unidad	Unidad
69	Mangueras	- Longitud mínima de 30 metros - Elaborada en PVC - Con terminales roscadas en ambos extremos - Incluye accesorios: acoples y pistola	Unidad	Unidad
70	Greca para tintos	- Eléctrica de 110 v - Cuerpo elaborada en lámina de acero inoxidable de calibre 24 como mínimo, grado alimento - Resistencias elaboradas en cobre - Terminales elaboradas en cobre remplazables sin soldadura -Con su respectivo filtro y aro - Con capacidad para 120 tintos	Unidad	Unidad

2.2 Pedido, entrega y recibo de insumos

2.2.1. Pedido

El pedido se realizará mediante correo electrónico y/o al enlace que sea suministrado por el contratista o como quede establecido al momento de la suscripción del acta de inicio.

Las fechas para la solicitud de los pedidos y su entrega será acordada con el supervisor del contrato, sin que el plazo exceda cinco (05) días hábiles.

El contratista debe garantizar la existencia permanente de los insumos, elementos, equipos y maquinaria requeridos para la prestación del Servicio Integral de Aseo y Cafetería y la dotación de estos de acuerdo con las necesidades de la Entidad. Solo se recibirán los insumos, elementos, bienes, requeridos por el supervisor de acuerdo con las necesidades evitando que se generen posibles almacenamientos de productos y generación de bodegas de estos en cumplimiento de las directivas de austeridad del gasto público.

El Supervisor verificará que los Bienes de Aseo y Cafetería suministrados por el contratista cumplan con la calidad exigida y que se encuentren en buenas condiciones. Adicionalmente, se podrá solicitar, el cambio, devolución o el reemplazo de los Bienes de Aseo y Cafetería que no cumplan con los requerimientos técnicos.

2.2.2 Entrega y recibo del pedido

Se recibirán los insumos y/o elementos en las fechas acordadas con el supervisor designado en la siguiente dirección:

Sede Principal Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería - Cra 2 No. 33-40 Montería – Córdoba.

La primera entrega de los bienes de aseo y cafetería, insumos, elementos, maquinaria se realizará en la fecha acordada en la suscripción del acta de inicio, de acuerdo con lo concertado con el supervisor designado.

La Entidad puede variar las necesidades de consumo mensual de insumos, elementos, bienes de aseo y cafetería, para lo cual dará aviso al contratista oportunamente cuando sea programado el pedido mensual.

El contratista deberá realizar el cambio de insumos, equipos o maquinaria en mal estado o, que impida el cumplimiento de las actividades, el contratista deberá realizar el cambio dentro los cinco (5) días calendario siguientes al reporte.

2.2.3 H*orario de entrega de pedido en la Instalaciones*

La entrega de bienes de aseo y cafetería deberá ser entre las 8:00 a.m. y las 2:30 p.m. en horario laboral de lunes a viernes en la siguiente dirección:

▪ Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería – Cra 2 No. 33-40 Montería – Córdoba.

Los elementos de insumos serán recibos por el Supervisor o el personal autorizado por este, (el personal de mantenimiento y/o cafetería No podrá ser designado por la empresa contratista para que ellos realicen la entrega de insumos), que revisará, verificará las cantidades solicitadas, firmarán el recibo del pedido y de encontrarse diferencias informará al supervisor del contrato y posteriormente al contratista mediante correo electrónico.

Si los elementos son defectuosos o no cumplen con las especificaciones técnicas establecidas no se recibirán o se efectuará su devolución para que se realice el cambio dentro de los (5) días hábiles siguiente al momento en el que se reporte al contratista la necesidad del cambio.

3. Política de Gestión Ambiental

La DIAN busca promover la contratación sustentable, en donde no solamente se tendrá en cuenta el criterio económico o técnico para la compra de bienes, servicios o ejecución de obras, sino también el CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO y aquellos aspectos que mejoren el ambiente, con el fin de que su impacto ambiental y social sea menor. Igualmente, y con el fin de considerar el impacto en las comunidades, se buscará en tanto sea viable financiera y jurídicamente, la participación comunitaria en los proyectos que desarrolle la entidad.

De acuerdo con lo anterior, los CONTRATISTAS de la DIAN sin excepción, deben cumplir la legislación ambiental vigente, sin necesidad de requerimiento previo o expreso; y deben obtener y mantener vigentes las licencias o permisos de autoridades ambientales que de conformidad con la normatividad vigente sean necesarias para cumplir sus obligaciones contractuales y/o postcontractuales.

Para el efecto, los CONTRATISTAS deben prever los costos en los que deben incurrir para el cumplimiento de las normas ambientales, antes, durante y después de la ejecución del contrato. Para ello, la DIAN se reserva el derecho de realizar AUDITORÍAS DE SEGUNDA PARTE, con el fin de verificar el cumplimiento de las normas ambientales.

<u>Indicaciones para el cumplimiento de la Política de Gestión Ambiental</u>

- Efectuar la respectiva separación de los residuos generados en la sede, atendiendo la normatividad vigente y el código de colores definido en la misma (Código Nacional de Colores adoptado mediante la Resolución 2184 de 2019, por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, aplicable para residuos ordinarios), el cual aplica tanto para puntos ecológicos como para bolsas; adicionalmente, dichas bolsas deberán ser de plástico 80% reciclado o bien contener componentes que permitan su biodegradabilidad.
- En relación con el suministro de elementos de aseo y cafetería, es necesario que se utilicen elementos o insumos biodegradables o de bajo impacto ambiental. (vasos de cartón parafinados y no de icopor, los productos de papel, como servilletas, toallas de manos, entre otros deben ser fabricados con residuos agroindustriales,

papel reciclado, o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles y ser totalmente libre de cloro elemental, no emplear mezcladores plásticos.

- Utilizar productos de limpieza que sean biodegradables, entregando las fichas de los productos para constatar el porcentaje de biodegradabilidad y la composición de estos, asegurando que los envases de los productos estén identificados con el nombre del producto, símbolo, pictograma y/o el diamante de materiales peligrosos o rombo de seguridad (según aplique), el cual indique las características de peligrosidad de dicho producto.
- Presentar soporte de la capacitación a su personal en temas como: manejo, disposición, recuperación y almacenamiento de residuos sólidos (convencionales y peligrosos), así como en la dosificación para la utilización de los elementos de aseo y cafetería y manejo de sustancias peligrosas.
- Si en el desarrollo de las actividades se generan residuos peligrosos, estos deben separarse y disponerse dando cumplimiento al Decreto 1076 de 2015, sobre el tema en particular, en todo caso, entregando los respectivos certificados de disposición final al supervisor del servicio en la Dirección Seccional.

4. Implementación Plan Estratégico de Seguridad Vial

De conformidad con el **artículo 2 de la Resolución 20223040040595 de 2022** la metodología para el diseño, implementación y verificación de los planes estratégicos de seguridad vial, aplica a todas las entidades, organizaciones o empresas del sector público o privado obligadas a diseñar e implementar el Plan Estratégico de Seguridad Vial, según lo establecido en el **artículo 12 de la Ley 1503 de 2011, modificado por el artículo 110 del Decreto ley 2106 de 2019**, el cual establece que *" (…) Toda entidad, organización o empresa del sector público o privado, que cuente con una flota de vehículos automotores o no automotores superior a diez (10) unidades, o que contrate o administre personal de conductores, deberá diseñar e implementar un Plan Estratégico de Seguridad Vial en función de su misionalidad y tamaño, de acuerdo con la metodología expedida por el Ministerio de Transporte y articularlo con su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo –SGSST".*

Y de acuerdo con el **Anexo de la Resolución 20223040040595 de 2022** en función de la misionalidad y tamaño de la organización, se deberá tener en cuenta la siguiente tabla para la implementación del PESV:

Nivel de diseño e implementación del PESV		Misionalidad de la organización	
		1. Empresas dedicadas a la prestación del servicio de transporte terrestre automotor	2. Organizaciones dedicadas a actividad diferente al transporte
Tamaño de la organización	No aplica	Entre 1 y 10 vehículos o un conductor	Entre 1 y 10 vehículos o un conductor
	1. Básico	Entre 11 y 19 vehículos o entre 2 y 19 conductores	Entre 11 y 49 vehículos o entre 2 y 49 conductores
	2. Estándar	Entre 20 y 50 vehículos o entre 20 y 50 conductores	Entre 50 y 100 vehículos o entre 50 y 100 conductores
	3. Avanzado	Mas de 50 vehículos o más de 50 conductores	Más de 100 vehículos o más de 100 conductores

Conforme a lo anterior y teniendo en cuenta que, según lo enviado por su despacho, no hay definición de actividades de transporte de bienes y/o personas de la entidad, acorde con el objeto de contrato: "Servicio integral de aseo y cafetería para la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Montería.*"* Por lo tanto, **no se debe exigir el Plan Estratégico de Seguridad Vial**.

Lo anterior no exime al contratista de dar cumplimiento a las demás disposiciones legales y obligaciones que resulten aplicables en materia de seguridad vial y/o del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), las cuales deberá implementar y mantener vigentes conforme a la normatividad aplicable durante la ejecución del contrato.

El servicio integral de aseo y cafetería trae consigo también la distribución de los insumos para la prestación del servicio.

En ese sentido, resulta pertinente verificar si el proponente, para el cumplimiento de su misión o el desarrollo de su objeto social, cuenta con una flota de vehículos automotores o no automotores superior a diez (10) unidades, o si contrata o administra personal de conductores (dos o más). En estos casos, deberá presentar copia del radicado de entrega del **Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV)** ante la entidad competente, con el fin de acreditar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 1503 de 2011, modificado por el artículo 110 del Decreto Ley 2106 de 2019.

Así mismo, si el contratista realiza subcontratación del proceso de transporte para el desarrollo del objeto del contrato con la DIAN, éste debe garantizar que dichos subcontratados cumplen con la normatividad aplicable en temas de Plan Estratégico de Seguridad Vial.

En todo caso, los contratistas deberán prever los costos en que deban incurrir por el cumplimiento de las medidas en materia de seguridad vial, durante y después de la ejecución de su objeto contractual. Para ello, la DIAN se reserva el derecho de la solicitud del Documento del Plan Estratégico de Seguridad Vial para la realización de seguimiento y auditorías, con el fin de verificar el cumplimiento de lo definido en el Plan Estratégico de Seguridad Vial del contratista, durante la ejecución del contrato.

Para los casos en los cuales no aplique la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial, dicha situación no exime al contratista de contar con otros requisitos de ley que deba implementar en materia de seguridad vial y/o Seguridad y Salud en el Trabajo.

5. Niveles de respuesta y de servicio

5.1 Respuestas a las solicitudes de aseo y cafetería

Respuesta y solución a solicitudes relacionadas con el servicio de aseo y cafetería debe ser en máximo 24 horas. De no ser posible lo anterior, informar al supervisor del contrato, justificar el tiempo adicional requerido y ejecutar la solicitud en el menor tiempo posible.

5.2 Reemplazos del personal

Reemplazo definitivo del personal que no cumple con las condiciones del presente Anexo o que incurra en algunas de las condiciones de terminación de contrato por causas debidamente justificadas. El tiempo máximo de respuesta para reemplazo definitivo del personal es de máximo ocho (8) días hábiles desde el momento en el que el contratista conoce la solicitud. El personal que reemplace a los titulares debe cumplir con al menos los requisitos establecidos en el presente Anexo Técnico.

Reemplazo temporal del personal ausente por cuenta de retrasos, incapacidades, licencias, vacaciones, retiros y otras causas debidamente justificadas que no permitan el cumplimiento de los horarios acordados para la prestación del servicio en máximo en un (1) día hábil después del turno acordado con la Entidad.

5.3 Requisitos de comunicación y gestión

Comunicación con la Entidad sobre cualquier inconveniente que se presente con respecto a la prestación del Servicio Integral de Aseo y Cafetería, y ejecución en el menor tiempo posible de las actividades de solución del inconveniente, previa aprobación del supervisor del contrato de la Entidad.

Identificación de manera continua durante la vigencia del contrato de estrategias que mejoren la eficiencia y eficacia de la prestación del Servicio Integral de Aseo y Cafetería en las instalaciones de la Entidad.

El contratista debe suministrar un correo electrónico y numero de celular para la comunicación constante.

El contratista debe contar con un supervisor que realice presencia al menos 2 veces por semana sin costo adicional en las instalaciones de la entidad para garantizar la adecuada ejecución del contrato y el desarrollo de las actividades que adelantan los operarios con los resultados requeridos.

Nota: Todo personal que se requiera para cumplir el objeto contractual, deberá acatar el numeral 4.2 del instructivo IN-ADF-0127 Protocolo de seguridad de la DIAN, que establece:

"4.2 Para el acceso de usuarios y visitantes
• El área solicitante del ingreso y permanencia de personal ajeno a la Entidad antes o después del horario establecido para atención al público debe tramitar la autorización ante el área encargada de la supervisión del contrato de vigilancia y seguridad privada.
• Antes de autorizar el ingreso a las instalaciones, el personal de vigilancia debe confirmar las solicitudes de ingreso con la Oficina destino, para luego realizar la identificación y registro.
• No se conceden autorizaciones de ingreso permanente para personal ajeno a la Entidad.
• Las empresas contratistas deben mantener actualizados los listados de personal diariamente, a la vez que deben dotar a sus empleados del carné que los identifique plenamente, ya que se les exigirá su porte permanente en lugar visible".