**Nro. GS-2026- - MEMOT**

Montería, 16 de septiembre de 2026

Señores
**PROVEEDORES INTERESADOS**
Montería

Asunto: Solicitud de cotización y presentación de portafolio de servicios – Proceso **No. PN MEMOT C 036-2026**

La **POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA,** tiene la necesidad de adelantar el **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 60,65 METROS CUADRADOS, DESTINADO PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, SITUADO EN LA CALLE 29 No. 5-61, BARRIO CENTRO DE LA CIUDAD DE MONTERÍA".**

Para tal efecto, esta entidad adelantará el correspondiente proceso de contratación directa y, de manera respetuosa, solicita a los proveedores interesados la presentación de su portafolio de servicios y propuesta económica, con el propósito de contar con información que permita realizar el respectivo análisis y estudio de mercado, así como determinar las condiciones económicas y técnicas de un eventual contrato de arrendamiento.

En cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables en materia contractual, ambiental, sanitaria, de manipulación de alimentos y de Seguridad y Salud en el Trabajo, la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería establece las siguientes condiciones y consideraciones:

| | |
|---|---|
| **ADVERTENCIA** | El portafolio de servicios solicitado tendrá carácter exclusivamente informativo y preparatorio y será utilizado como insumo para la elaboración del correspondiente estudio de mercado y análisis del sector, dentro de las actuaciones previas al eventual proceso de contratación. |
| **OBJETO** | **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE 60,65 METROS CUADRADOS, DESTINADO PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, SITUADO EN LA CALLE 29 No. 5-61, BARRIO CENTRO DE LA CIUDAD DE MONTERÍA** |
| **CLASIFICACIÓN UNSPSC** | 80131500 |
| **VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN** | La validez de la cotización deberá estar vigente con un plazo máximo de **3 MESES,** mientras se realiza el proceso precontractual. |
| **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | Las especificaciones técnicas, condiciones y requisitos mínimos que deberán ser observados por los interesados se encuentran establecidos en el Anexo No. 1 - Condiciones Técnicas Mínimas Habilitantes, el cual hace parte integral del presente documento.<br><br>Los interesados deberán revisar y atender integralmente las condiciones allí señaladas, relacionadas con las características, requerimientos y demás aspectos técnicos exigidos para el funcionamiento del espacio destinado al servicio de restaurante y cafetería. |
| **LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO** | El servicio de **restaurante y cafetería** será prestado en el espacio físico objeto del presente proceso de arrendamiento, ubicado al interior de las instalaciones |

| | | |
|---|---|---|
| | del **Comando de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería**, situado en la **Calle 29 No. 5-61, barrio Centro, de la ciudad de Montería, Córdoba**, inmueble de propiedad de la **Nación – Policía Nacional**.<br><br>El espacio destinado para el desarrollo de la actividad cuenta con un área de **60,65 metros cuadrados**, y deberá ser utilizado exclusivamente para la **instalación y funcionamiento del restaurante y cafetería**, de conformidad con las condiciones establecidas por la Institución, las obligaciones contractuales y las especificaciones técnicas contenidas en el **Anexo No. 1 - Condiciones Técnicas Mínimas Habilitantes**.<br><br>El espacio objeto de arrendamiento será destinado y administrado de conformidad con los **lineamientos establecidos en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL"**, así como con las demás disposiciones internas y normativas que resulten aplicables al desarrollo del objeto contractual.<br><br>El **ARRENDATARIO** deberá desarrollar la actividad exclusivamente dentro del área autorizada, respetando las condiciones de seguridad, salubridad, acceso, funcionamiento y demás disposiciones establecidas por la **Policía Nacional**, sin que pueda destinar el inmueble o espacio arrendado a una actividad diferente a la expresamente autorizada. |
| **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN** | **Plazo de ejecución** | El plazo de ejecución del contrato que eventualmente se suscriba será de **doce (12) meses,** contados a partir de la fecha establecida en el **acta de inicio,** previa suscripción del contrato y una vez se hayan cumplido los requisitos de perfeccionamiento y ejecución exigidos por la normatividad vigente y las condiciones establecidas en el respectivo contrato.<br><br>El inicio de la ejecución estará sujeto, en todo caso, al cumplimiento de los requisitos legales, administrativos y contractuales correspondientes, así como a la suscripción del acta de inicio, cuando a ello haya lugar. |
| | **Obligaciones del contratista** | **OBLIGACIONES GENERALES**<br>1. Cumplir integralmente con el objeto contractual, en los términos, condiciones, especificaciones, obligaciones y demás estipulaciones establecidas en el contrato y en los documentos que hagan parte integral del mismo.<br>1. Obrar con lealtad, buena fe, diligencia, transparencia y responsabilidad durante todas las etapas de la relación contractual, evitando actuaciones que puedan generar dilaciones, obstáculos, afectaciones o inconvenientes para la adecuada ejecución del contrato.<br>2. Atender oportunamente, dentro de los términos establecidos en cada caso, los requerimientos, solicitudes de información, aclaraciones, observaciones e instrucciones que formule la POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, a través del supervisor del contrato o de quien tenga competencia para ello. |

| | | |
|---|---|---|
| | | 3. Cumplir oportunamente las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y los aportes parafiscales que legalmente le sean exigibles, y acreditar su cumplimiento cuando corresponda, de conformidad con la normatividad vigente y con los requerimientos de la Institución.<br>4. Constituir y presentar las garantías contractuales que resulten exigibles, dentro de los términos y condiciones establecidos en el contrato, cuando de acuerdo con el análisis efectuado y la naturaleza del contrato sean requeridas.<br>5. Guardar absoluta reserva y confidencialidad respecto de la información, documentos, procedimientos, instalaciones, actividades, sistemas de seguridad, funcionamiento interno y demás asuntos de carácter reservado o institucional a los que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato.<br>En consecuencia, deberá abstenerse de divulgar, reproducir, suministrar, transferir o utilizar dicha información para fines diferentes a los relacionados con la ejecución contractual, salvo autorización previa de la Institución o cuando exista obligación legal de hacerlo.<br>6. Abstenerse de acceder a peticiones, amenazas, ofrecimientos o exigencias de personas que, actuando por fuera de la ley, pretendan obligarlo a realizar u omitir cualquier acto contrario a la ley. Cualquier situación de esta naturaleza deberá ser informada inmediatamente a la POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA y, cuando corresponda, a las autoridades competentes.<br>7. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que se deriven de las actividades desarrolladas en virtud del contrato, cuando con estos se ocasionen perjuicios a la Policía Nacional, a sus funcionarios, usuarios, visitantes o terceros.<br>8. Destinar exclusivamente el espacio arrendado para la instalación y funcionamiento del restaurante y cafetería, de conformidad con el objeto contractual, las condiciones técnicas mínimas habilitantes y las disposiciones impartidas por la Institución.<br>9. Abstenerse de ceder, subarrendar, prestar, transferir o permitir el uso total o parcial del espacio arrendado a terceros, sin autorización previa, expresa y escrita de la POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, cuando jurídicamente resulte procedente.<br>10. Cumplir las normas sanitarias, de higiene, inocuidad, manipulación, almacenamiento, preparación, conservación y expendio de alimentos aplicables a la actividad de restaurante y cafetería, garantizando permanentemente condiciones adecuadas de salubridad y seguridad para los usuarios.<br>11. Cumplir las disposiciones sanitarias aplicables a los establecimientos de comercio y de preparación y |

| | | |
|---|---|---|
| | | expendio de alimentos, incluyendo las obligaciones que correspondan en materia de permisos, conceptos, registros, condiciones sanitarias y demás requisitos exigidos por las autoridades competentes.<br>12. Cumplir las disposiciones relacionadas con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que le sean aplicables, de conformidad con la normatividad vigente, incluyendo el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.<br>13. Garantizar que el personal que preste servicios en el establecimiento cumpla las condiciones legales y contractuales aplicables en materia de identificación, presentación personal, higiene, seguridad, manipulación de alimentos, seguridad y salud en el trabajo y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente y por la Policía Nacional.<br>14. Cumplir las normas y procedimientos de seguridad establecidos por la Policía Nacional para el ingreso, permanencia y circulación de personas, así como para el ingreso y retiro de elementos, equipos, productos, insumos, proveedores y demás bienes dentro de las instalaciones policiales.<br>15. Asumir la responsabilidad por los daños, deterioros o afectaciones ocasionados al espacio arrendado, instalaciones, bienes, equipos o elementos de propiedad de la Policía Nacional, cuando sean imputables al ARRENDATARIO, a sus trabajadores, dependientes, proveedores, contratistas o terceros bajo su responsabilidad.<br>16. Conservar el espacio arrendado en adecuadas condiciones de aseo, higiene, orden, seguridad y presentación, incluyendo las áreas que utilice para el desarrollo de sus actividades.<br>17. No efectuar modificaciones, adecuaciones, obras, perforaciones, conexiones, instalaciones o intervenciones sobre el espacio arrendado o sobre las instalaciones de la Policía Nacional sin autorización previa, expresa y escrita de la Institución, cuando esta resulte necesaria.<br>18. Asumir los costos de operación, funcionamiento, mantenimiento, reparación, insumos, equipos, utensilios y demás gastos inherentes al desarrollo de la actividad de restaurante y cafetería, de conformidad con la distribución de responsabilidades establecida en el contrato.<br>19. Asumir el pago de los impuestos, tasas, contribuciones, derechos, servicios públicos y demás conceptos que legal o contractualmente correspondan al ARRENDATARIO, derivados de la ejecución del contrato y del desarrollo de la actividad autorizada.<br>20. Permitir y facilitar las actividades de seguimiento, inspección y supervisión que adelante la Policía |

| | | |
|---|---|---|
| | | Nacional respecto del cumplimiento de las obligaciones contractuales, sanitarias, ambientales, de seguridad y demás condiciones aplicables al funcionamiento del establecimiento.<br>21. Permitir al supervisor del contrato la revisión de los documentos y soportes relacionados con la ejecución contractual, cuando sean requeridos para verificar el cumplimiento de las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO.<br>22. Reportar inmediatamente al supervisor del contrato cualquier novedad, incidente, accidente, daño, anomalía o situación que pueda afectar la adecuada ejecución del contrato, la seguridad de las instalaciones, los bienes institucionales o la prestación del servicio.<br>23. Cumplir las instrucciones y requerimientos impartidos por el supervisor del contrato, siempre que estos se encuentren relacionados con la adecuada ejecución del objeto contractual y se impartan dentro del marco de sus competencias.<br>24. Participar y atender las actividades, campañas y programas ambientales, de seguridad, prevención y gestión institucional que sean aplicables a las actividades desarrolladas dentro de las instalaciones policiales.<br>25. Restituir el espacio arrendado al finalizar el contrato, en las condiciones establecidas contractualmente, salvo el deterioro natural derivado del uso legítimo y adecuado, retirando los elementos, equipos, muebles, utensilios y demás bienes de propiedad del ARRENDATARIO que hubieren sido instalados, salvo disposición diferente acordada por las partes.<br>26. Restituir a la Policía Nacional los bienes, elementos o equipos que, en caso de existir, le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto contractual, en las mismas condiciones en que fueron recibidos, salvo el deterioro normal derivado de su uso adecuado.<br>27. Cumplir las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato de arrendamiento, del objeto contractual, de los documentos que hagan parte integral del mismo y de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables.<br>**OBLIGACIONES EN MATERIA AMBIENTAL**<br>29. Realizar el manejo integral de los residuos generados con ocasión de la actividad de restaurante y cafetería, desde su generación, almacenamiento temporal, separación, recolección y entrega para aprovechamiento, tratamiento o disposición final, según corresponda y de conformidad con la normatividad ambiental y sanitaria vigente.<br>30. Realizar un adecuado manejo de los residuos orgánicos, grasas, aceites vegetales usados, sedimentos y demás residuos derivados de la |

| | | |
|---|---|---|
| | | preparación y comercialización de alimentos, evitando su disposición inadecuada y adoptando las medidas necesarias para prevenir afectaciones al sistema de alcantarillado, al suelo, al agua, al aire y al medio ambiente.<br>31. Abstenerse de efectuar vertimientos no autorizados de sustancias, residuos, grasas, aceites, productos químicos o materiales que puedan generar contaminación o afectar el sistema de alcantarillado o cuerpos de agua, dando cumplimiento a las disposiciones ambientales y sanitarias aplicables.<br>32. Instalar y mantener puntos ecológicos o recipientes para la separación de residuos dentro del establecimiento, debidamente identificados y acordes con los volúmenes y características de los residuos generados, atendiendo el código de colores y las disposiciones ambientales vigentes.<br>33. Garantizar la adecuada gestión de los aceites vegetales usados, mediante su almacenamiento temporal en condiciones seguras y su entrega a gestores o receptores autorizados, cuando corresponda, conservando los soportes que acrediten su adecuada gestión.<br>34. Adoptar buenas prácticas ambientales orientadas al uso eficiente y racional del agua, energía y demás recursos naturales, así como a la prevención, reducción, reutilización, aprovechamiento y adecuada disposición de los residuos generados durante la ejecución del contrato.<br>35. Dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente relacionada con la reducción y sustitución de productos plásticos de un solo uso, así como a las demás disposiciones ambientales aplicables a la actividad de restaurante y cafetería.<br>36. Implementar medidas para prevenir la contaminación y minimizar la generación de residuos, privilegiando el uso de elementos reutilizables, aprovechables o ambientalmente sostenibles, siempre que sean compatibles con las condiciones sanitarias y de inocuidad exigidas para la actividad.<br>37. Realizar el adecuado manejo de las sustancias químicas utilizadas en la operación, manteniéndolas debidamente identificadas, almacenadas, rotuladas y manipuladas de acuerdo con las hojas de datos de seguridad, las condiciones de seguridad aplicables y la normatividad vigente.<br>38. Mantener disponibles las hojas de datos de seguridad de las sustancias químicas utilizadas, cuando sean aplicables, y garantizar que estas se encuentren debidamente identificadas y rotuladas, con la información necesaria sobre peligros, manipulación, almacenamiento, elementos de protección personal y medidas de emergencia. |

| | | |
|---|---|---|
| | | 39. Garantizar que los equipos eléctricos utilizados para el desarrollo de la actividad se encuentren en condiciones adecuadas de funcionamiento y seguridad, y que cumplan las disposiciones técnicas y reglamentarias que resulten aplicables.<br>40. Adoptar medidas de ahorro y uso eficiente de energía y agua, procurando que los equipos utilizados presenten condiciones adecuadas de eficiencia energética y evitando consumos innecesarios.<br>41. Aplicar las buenas prácticas ambientales y participar en los programas y campañas ambientales que sean desarrollados por la Policía Nacional y que resulten aplicables a las actividades realizadas dentro de sus instalaciones.<br>42. Dar cumplimiento a los lineamientos del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional que sean comunicados al ARRENDATARIO y que resulten aplicables a la operación del restaurante y cafetería.<br>43. Procurar que la información y documentación que deba ser entregada a la Policía Nacional sea suministrada preferentemente por medios digitales, cuando ello sea compatible con las disposiciones contractuales, legales y administrativas aplicables.<br><br>**OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**<br>44. Implementar y mantener el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en los términos que resulten aplicables a su actividad económica y al número de trabajadores vinculados, de conformidad con el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.<br>45. Garantizar condiciones adecuadas de seguridad y salud para los trabajadores, dependientes y demás personas bajo su responsabilidad, implementando las medidas de prevención y control de riesgos laborales correspondientes.<br>46. Suministrar los elementos de protección personal que sean necesarios, de acuerdo con los riesgos propios de las actividades desarrolladas, y garantizar su utilización cuando corresponda.<br>47. Informar oportunamente al supervisor del contrato cualquier accidente de trabajo, incidente o situación de riesgo que pueda afectar a sus trabajadores, usuarios, visitantes o personal de la Policía Nacional dentro de las instalaciones.<br><br>**OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA INFORMACIÓN, SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO**<br>48. Mantener actualizado el listado del personal autorizado para prestar el servicio, suministrando al supervisor la |

| | | |
|---|---|---|
| | | información requerida para efectos de control y seguridad.<br>49. Informar previamente cualquier cambio de personal, ingreso de nuevos trabajadores, proveedores o terceros que requieran acceso a las instalaciones policiales, atendiendo los procedimientos de seguridad establecidos por la Institución.<br>50. Garantizar que los productos, materias primas, equipos, utensilios y demás elementos utilizados en la preparación y expendio de alimentos cumplan las condiciones sanitarias, de calidad, seguridad e inocuidad exigidas por la normatividad vigente.<br>51. Mantener en condiciones adecuadas de limpieza y funcionamiento los equipos, utensilios, superficies y áreas utilizadas para la preparación, almacenamiento y expendio de alimentos, de acuerdo con las normas sanitarias aplicables.<br>52. Adoptar las medidas necesarias para evitar la presencia y proliferación de plagas, vectores y demás factores de riesgo sanitario, conforme a las disposiciones aplicables a establecimientos de preparación y expendio de alimentos.<br>53. No almacenar en el espacio arrendado elementos, sustancias, equipos o materiales ajenos al objeto contractual que puedan representar riesgo para la seguridad de las personas, las instalaciones o los bienes institucionales.<br><br>**OBLIGACIONES FINALES Y RESPONSABILIDAD**<br>54. Responder civilmente por los daños y perjuicios que sean imputables al ARRENDATARIO, derivados de sus acciones u omisiones, o de las de sus trabajadores, dependientes, proveedores, contratistas o terceros bajo su responsabilidad.<br>55. Responder ante las autoridades administrativas, sanitarias, ambientales y judiciales competentes, según corresponda, por el incumplimiento de las disposiciones aplicables a la actividad desarrollada.<br>56. Cumplir las obligaciones previstas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, en lo que resulte aplicable a la naturaleza del vínculo contractual, así como las demás disposiciones legales y reglamentarias que regulen la materia.<br>57. Cumplir las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, del objeto contractual, de los estudios y documentos previos, del Anexo No. 1 – Condiciones Técnicas Mínimas Habilitantes, y de las disposiciones legales y reglamentarias vigentes. |
| | **Canon de Arrendamiento** | El valor total estimado del presente proceso de contratación será por la suma de **CINCO MILLONES CIENTO NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS ($5.196.492,00) M/CTE., IVA incluido y demás impuestos de ley**, correspondiente a un plazo |

de **doce (12) meses**, con un canon de arrendamiento mensual de **CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CUARENTA Y UN PESOS ($433.041,00) M/CTE., IVA incluido y demás impuestos de ley**.

El canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el Instructivo **Nro. 024 DIPO-DIRAF-70** del 14 de septiembre de 2020, que trata sobre los ***"LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTOS DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL",*** en su numeral 2.1, por tal motivo, el área total destinada para el arrendamiento de acuerdo al avalúo realizado por el señor Subintendente **SAMIR JAFET PATIÑO LONDOÑO,** perito Avalador certificado del Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Montería (MEMOT), corresponde a 60,65 Mts², y el valor estimado es el siguiente:

| ÁREA | CANT. | VR. CANON POR DIA SIN IVA | VR. CANON MENSUAL SIN IVA | VR. CANON MENSUAL CON IVA INCLUIDO | VR. TOTAL, ESTIMADO IVA INCLUIDO |
|---|---|---|---|---|---|
| 60,65 Mts² | 12 MESES | $ 14.434,70 | $ 363.900,00 | $ 433.041,00 | $ 5.196.492,00 |

**SERVICIOS PÚBLICOS Y GASTOS ASOCIADOS.** Los servicios públicos domiciliarios, contribuciones, tasas, recargos, sanciones, intereses, costas y demás conceptos derivados del uso, consumo y ocupación del inmueble objeto del presente contrato estarán a cargo del **ARRENDATARIO**, a partir de la fecha de perfeccionamiento y entrada en ejecución del contrato, de conformidad con la correspondiente carta de inicio, así:

**ENERGÍA ELÉCTRICA:**
El servicio público domiciliario de energía eléctrica, así como las contribuciones, recargos, sanciones, intereses, costas y demás conceptos asociados a su prestación y consumo, estarán a cargo del **ARRENDATARIO**, quien deberá efectuar su pago directamente a la empresa prestadora del servicio, dentro de los términos establecidos para tal efecto.

**GAS NATURAL DOMICILIARIO:**
El servicio público domiciliario de gas natural, así como las contribuciones, recargos, sanciones, intereses, costas y demás conceptos asociados a su prestación y consumo, estarán a cargo del **ARRENDATARIO**, quien deberá efectuar los pagos correspondientes directamente a la empresa prestadora del servicio, dentro de los términos establecidos para tal efecto.

**ACUEDUCTO, ALCANTARILLADO Y ASEO:**
El consumo de los servicios públicos domiciliarios de acueducto, alcantarillado y aseo, así como las contribuciones, recargos, sanciones, intereses, costas y

demás conceptos asociados a su prestación y consumo, estarán a cargo del **ARRENDATARIO**, quien deberá efectuar los pagos correspondientes directamente a las respectivas empresas prestadoras de los servicios, una vez el contrato se encuentre perfeccionado y en ejecución, de conformidad con la correspondiente carta de inicio.

**NOTA 1. DETERMINACIÓN Y PONDERACIÓN DEL CONSUMO DE ACUEDUCTO.** Teniendo en cuenta que el espacio destinado al funcionamiento de la cafetería y restaurante del comando de la Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería no cuenta con medidor independiente de acueducto, el consumo atribuible al **ARRENDATARIO** se determinará aplicando al consumo total registrado en el medidor principal del inmueble el porcentaje correspondiente a la participación del área objeto del contrato frente al área construida total.

El inmueble cuenta con un área construida total de **4.250 m²**, de los cuales **60,65 m²** corresponden al espacio objeto del contrato.

El porcentaje de participación será:

**60,65 m² ÷ 4.250 m² × 100 = 1,4271 %**

En consecuencia, el consumo de acueducto a cargo del **ARRENDATARIO** corresponderá al **1,4271 %** del consumo total registrado por el medidor principal durante el respectivo período de facturación.

La fórmula será:
**Consumo atribuible al ARRENDATARIO = Consumo total del inmueble × 1,4271 %**

Por ejemplo, si el consumo total registrado durante el período de facturación es de **200 m³**, el consumo atribuible al **ARRENDATARIO** será:

**200 m³ × 1,4271 % = 2,8542 m³**
El valor a pagar se determinará aplicando al consumo resultante la tarifa correspondiente y los demás conceptos que, de acuerdo con la factura expedida por la empresa prestadora, sean atribuibles al consumo determinado.

La factura del servicio y el cálculo efectuado con base en el porcentaje establecido constituirán el soporte para determinar el valor a cargo del **ARRENDATARIO**.

**PARÁGRAFO.** La presente metodología se aplicará mientras el espacio objeto del contrato no cuente con un sistema de medición independiente. El porcentaje de **1,4271 %** corresponde exclusivamente a la participación del

| | | |
|---|---|---|
| | | área de **60,65 m²** frente al área construida total de **4.250 m²** y podrá ser revisado en caso de modificarse dichas áreas o instalarse un medidor independiente.<br><br>**NOTA 2. FORMA DE PAGO DEL CONSUMO DE ACUEDUCTO.** Una vez determinado y liquidado el valor correspondiente al consumo de acueducto atribuible al espacio objeto del contrato, el **ARRENDATARIO**, previa coordinación con el supervisor del contrato, deberá verificar y determinar el mecanismo mediante el cual se efectuará el pago correspondiente, de acuerdo con las condiciones establecidas para la prestación del servicio, así:<br><br>**a) Pago directamente a la empresa prestadora del servicio:** cuando corresponda, el **ARRENDATARIO** deberá efectuar directamente ante la empresa prestadora del servicio el pago del consumo de acueducto liquidado, así como de las contribuciones, recargos, sanciones, intereses, costas y demás conceptos asociados a su prestación y consumo, dentro de los términos establecidos para tal efecto.<br><br>**b) Pago mediante consignación o transferencia bancaria a la Policía Metropolitana de Montería:** cuando el pago del consumo liquidado deba ser efectuado a la entidad, el **ARRENDATARIO** deberá realizar la consignación o transferencia bancaria por el valor determinado, dentro del plazo establecido y de conformidad con la liquidación comunicada por el supervisor del contrato, a la siguiente cuenta:<br><br>**NOMBRE:** FONDOS ESPECIALES - POLICÍA METROPOLITANA DE MONTERÍA<br>**NIT:** 900.800.975-3<br>**NÚMERO DE CUENTA:** 110-310-00201-9<br>**TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE<br>**ENTIDAD BANCARIA:** BANCO POPULAR<br>**CÓDIGO DE CONSIGNACIÓN:** 1-4 ARRENDAMIENTOS.<br><br>La modalidad de pago aplicable en cada período de facturación será definida previa coordinación entre el **SUPERVISOR DEL CONTRATO** y el **ARRENDATARIO**, teniendo en cuenta la forma en que se encuentre dispuesto el cobro del servicio y la liquidación correspondiente.<br><br>En todo caso, el **ARRENDATARIO** deberá efectuar el pago dentro del plazo establecido y conservar y remitir al supervisor del contrato el respectivo comprobante o soporte de pago, de conformidad con las condiciones establecidas en el presente contrato. |

| | | |
|---|---|---|
| | | **NOTA 3. SOPORTE DEL PAGO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS.** Una vez efectuado el pago de los servicios públicos domiciliarios a cargo del **ARRENDATARIO**, este deberá remitir al supervisor del contrato copia de los respectivos comprobantes de pago y demás soportes correspondientes al correo electrónico **memot.colog@policia.gov.co**, con el fin de que obren como antecedente y soporte dentro del expediente contractual.<br><br>**NOTA 4. RESPONSABILIDAD POR LOS PAGOS.** El **ARRENDATARIO** será responsable de efectuar oportunamente los pagos correspondientes a los servicios públicos y demás conceptos que se encuentren a su cargo, evitando la generación de intereses, sanciones, recargos, suspensión, corte o reconexión de los servicios por causas atribuibles a su incumplimiento.<br>En caso de que se generen intereses, sanciones, recargos, costos de reconexión o cualquier otro concepto adicional como consecuencia de la mora o incumplimiento del **ARRENDATARIO**, dichos valores serán asumidos íntegramente por este. |
| | **Forma de pago** | El **ARRENDATARIO** se obliga a pagar al **ARRENDADOR**, por concepto de canon de arrendamiento, la suma mensual de **CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CUARENTA Y UN PESOS ($433.041,00) M/CTE, IVA incluido**, cuando haya lugar a dicho impuesto, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, mediante mensualidades anticipadas, a favor de la Policía Metropolitana de Montería.<br><br>En caso de que la fecha efectiva de inicio de la ejecución del contrato no coincida con el primer día del mes, el primer canon de arrendamiento se liquidará de manera proporcional al número de días comprendidos entre la fecha de inicio de la ejecución y el último día del respectivo mes. A partir del mes siguiente, los cánones de arrendamiento serán cancelados en mensualidades anticipadas, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes. De lo anterior se dejará constancia en la respectiva acta de inicio.<br><br>Los pagos deberán efectuarse mediante consignación o transferencia bancaria a la siguiente cuenta:<br><br>**Nombre:** Fondos Especiales - Policía Metropolitana de Montería<br>**Nit:** 900.800.975-3<br>**Número de cuenta:** 110-310-00201-9<br>**Tipo de cuenta:** Corriente<br>**Entidad bancaria:** Banco Popular<br>**Código de consignación:** 1-4 Arrendamientos |

| | | |
|---|---|---|
| | **Análisis de Garantías: Tipificación, Estimación y Asignación del Riesgo** | De acuerdo con el manual para la Identificación y Cobertura de Riesgos en los Procesos de Contratación expedido por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, en el anexo "ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO" se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitoreo.<br><br>Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en vigencias anteriores no se presentaron inconvenientes, la estimación del riesgo (probabilidad que el siniestro llegue a ocurrir) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y la necesidad de la Institución, los cuales se relacionan en el anexo "ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS". |
| **VALOR OFRECIDO** | El valor presentado por el interesado en su **portafolio de servicios** deberá contemplar la totalidad de los costos, gastos, impuestos, tasas, contribuciones y demás erogaciones que se generen con ocasión de la suscripción, legalización y ejecución del contrato de arrendamiento, incluyendo, entre otros, los costos administrativos, operativos, de transporte, personal, equipos, elementos, insumos y demás recursos necesarios para el adecuado desarrollo de la actividad de restaurante y cafetería.<br><br>El interesado deberá tener en cuenta, para la determinación del valor ofrecido, todas las obligaciones económicas que se encuentren a su cargo de conformidad con las condiciones del proceso y del eventual contrato, así como los costos derivados del cumplimiento de las disposiciones legales, sanitarias, ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y demás requisitos aplicables a la actividad.<br><br>Todos los valores unitarios y totales presentados deberán indicar de manera clara si incluyen IVA y demás impuestos a que haya lugar, discriminando estos conceptos cuando legalmente corresponda.<br><br>El valor ofrecido deberá ser real, determinado y suficiente para asumir integralmente los costos asociados a la ejecución de las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, sin que posteriormente pueda alegarse desconocimiento de los costos o gastos necesarios para el desarrollo de la actividad contractual.<br><br>**PARÁGRAFO:** La presentación del valor dentro del portafolio de servicios tendrá carácter exclusivamente informativo y servirá como insumo para el correspondiente **estudio de mercado**. En consecuencia, su presentación no constituye por sí misma una oferta irrevocable, propuesta contractual ni genera obligación alguna para la **Policía Metropolitana de Montería**, de conformidad con lo establecido en la advertencia del presente documento. | |

| | |
|---|---|
| **PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN** | Los interesados deberán presentar el respectivo **portafolio de servicios**, junto con la información económica y demás documentación requerida en el presente documento, dentro de los **tres (3) días calendario siguientes a la recepción de la solicitud**.<br><br>La documentación podrá ser remitida a través del **Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II.**<br><br>El portafolio de servicios y la información económica deberán ser presentados dentro del plazo señalado, con el fin de que sean considerados como insumo para la elaboración del correspondiente estudio de mercado.<br><br>La recepción, revisión o análisis de la información presentada no implica aceptación de oferta, selección del interesado, adjudicación, compromiso contractual ni obligación alguna para la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería, de conformidad con la advertencia establecida en el presente documento. |

**NOTA ACLARATORIA:** Favor no modificar el contenido del **Anexo No. 1**

Atentamente,

Capitán **JHON JAIRO SEMANATE USAQUEN**
Jefe Grupo Logístico MEMOT

Calle 29 5-61, barrio Centro
Teléfonos 3102328292
**memot.colog@policia.gov.co**
**www.policia.gov.co**

**ANEXO No. 1**

## CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El interesado deberá aportar, cuando corresponda, los documentos y soportes requeridos para acreditar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente anexo.

**REQUISITOS TÉCNICOS OBJETO DE VERIFICACIÓN:**

1. Las condiciones técnicas mínimas establecidas en el presente anexo son de obligatorio cumplimiento para el eventual arrendatario, debido a la naturaleza del espacio, su ubicación dentro de las instalaciones de la Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería y la actividad económica que se pretende desarrollar.
2. La verificación se realizará teniendo en cuenta la información suministrada por el interesado y los documentos que sean requeridos para acreditar el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, ambientales, de seguridad y de funcionamiento establecidas.
3. El interesado deberá manifestar expresamente su aceptación y compromiso de cumplir la totalidad de las condiciones técnicas mínimas que resulten aplicables durante la ejecución del eventual contrato de arrendamiento.
4. El cumplimiento de estas condiciones no exime al eventual arrendatario de obtener, mantener vigentes y atender los permisos, conceptos, registros, certificaciones, autorizaciones y demás requisitos exigidos por las autoridades competentes para el desarrollo de la actividad económica.
5. Durante la ejecución contractual, el arrendatario deberá mantener las condiciones técnicas, higiénico-sanitarias, ambientales, de seguridad y de funcionamiento requeridas para el desarrollo de la actividad, y atender las observaciones formuladas por el supervisor del contrato dentro del ámbito de sus competencias.

**CONDICIONES TÉCNICAS RELACIONADAS CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:**

Con el propósito de contribuir a la protección de la salud de los usuarios y prevenir riesgos asociados con la preparación, manipulación, almacenamiento, conservación y expendio de alimentos y bebidas, el eventual **ARRENDATARIO** deberá cumplir las disposiciones sanitarias y de inocuidad de alimentos que resulten aplicables a la actividad desarrollada.

En particular, deberá observar las disposiciones contenidas en la **Resolución 2674 de 2013**, y demás normas que la modifiquen, adicionen, sustituyan o resulten aplicables.

El arrendatario deberá garantizar, entre otros aspectos:

a. Adecuadas condiciones de higiene, limpieza y desinfección de las áreas destinadas a la preparación, almacenamiento y expendio de alimentos.
b. Adecuadas condiciones de higiene personal de los manipuladores de alimentos.
c. Aplicación de prácticas higiénicas y medidas de prevención de contaminación cruzada.
d. Correcta recepción, almacenamiento, conservación y manipulación de materias primas, alimentos y bebidas.
e. Control de temperaturas y condiciones de conservación de los alimentos, de acuerdo con la naturaleza de cada producto.
f. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios, superficies y demás elementos utilizados en la preparación y expendio de alimentos.
g. Implementación de medidas para prevenir la presencia de plagas y vectores.
h. Manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos derivados de la actividad.
i. Utilización de materias primas e insumos que cumplan las condiciones sanitarias y de calidad exigidas por la normatividad vigente.
j. Capacitación y formación del personal manipulador de alimentos, conforme a las disposiciones aplicables.

## PERSONAL REQUERIDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA:

El eventual **ARRENDATARIO** deberá disponer del personal suficiente e idóneo para garantizar el adecuado funcionamiento del restaurante y cafetería, de acuerdo con la demanda, horarios de operación, características de la actividad y necesidades del servicio.

Como condición mínima inicial se establece la disponibilidad del siguiente personal:

| ÍTEM | Nro. EMPLEADOS | PERFIL / CARGO | PERFIL Y REQUISITOS | HORARIO DE REFERENCIA | PLAZO PARA PRESENTAR DOCUMENTACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | ADMINISTRADOR(A) GENERAL | **Perfil:** Persona con capacidad para coordinar, organizar, supervisar y controlar la adecuada prestación del servicio de restaurante y cafetería.<br><br>**Funciones principales:**<br>• Coordinar el personal asignado al servicio.<br>• Supervisar el cumplimiento de los horarios y actividades establecidas.<br>• Garantizar la adecuada atención a los usuarios.<br>• Coordinar las actividades administrativas y operativas del establecimiento.<br>• Verificar el cumplimiento de las condiciones de higiene, orden y aseo.<br>• Atender y gestionar las novedades que se presenten durante la prestación del servicio.<br>• Mantener comunicación permanente con el supervisor del contrato.<br><br>**Documentación:**<br>• Hoja de vida.<br>• Fotocopia de la cédula de ciudadanía.<br>• Certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación.<br>• Certificado de antecedentes judiciales de la Policía Nacional.<br>• Afiliación a EPS, Pensiones y ARL.<br>• Soportes que acrediten la experiencia requerida.<br><br>**Obligación:** El personal deberá cumplir las disposiciones de la Ley 1098 de 2006, Ley 1801 de 2016, Ley 1918 de 2018 y demás normas reglamentarias aplicables. | De lunes a sábado, de 08:00 a 18:00 horas, con posibilidad de extenderse hasta las 21:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato.<br><br>Domingos y festivos: de 08:00 a 17:00 horas, con posibilidad de extenderse hasta las 20:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato.<br><br>El horario podrá modificarse de acuerdo con las necesidades del servicio, previa coordinación entre el supervisor del contrato y el contratista. | Hasta veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato. | | |
| 2 | 1 | AUXILIAR DE COCINA | **Perfil:** Persona con experiencia y/o formación | De lunes a sábado, de 08:00 | Hasta veinte (20) días calendario | ☐ | ☐ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **(MANIPULADOR DE ALIMENTOS)** | relacionada con actividades de cocina, preparación y manipulación de alimentos.<br><br>**Funciones principales:**<br>• Apoyar la preparación y alistamiento de alimentos.<br>• Realizar actividades de lavado, limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios.<br>• Mantener ordenadas y limpias las áreas de trabajo.<br>• Apoyar el almacenamiento y conservación adecuada de los alimentos.<br>• Cumplir las normas de higiene y manipulación de alimentos.<br>• Apoyar las demás actividades requeridas para la adecuada prestación del servicio.<br><br>**Documentación:**<br>• Hoja de vida.<br>• Fotocopia de la cédula de ciudadanía.<br>• Certificados de antecedentes correspondientes.<br>• Afiliación a EPS, Pensiones y ARL.<br>• Soportes de experiencia, cuando sean requeridos.<br>• Certificado de manipulación de alimentos vigente, cuando corresponda. | a 18:00 horas, con posibilidad de extensión hasta las 21:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato.<br><br>Domingos y festivos: de 08:00 a 17:00 horas, con posibilidad de extensión hasta las 20:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato. | posteriores al inicio del contrato. | | |
| **3** | **1** | **INGENIERA DE ALIMENTOS** | **Perfil:** Profesional en Ingeniería de Alimentos, con conocimientos y/o experiencia relacionados con la supervisión de procesos de recepción, almacenamiento, preparación, manipulación y conservación de alimentos, así como con el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias aplicables al servicio de restaurante y cafetería.<br><br>**Funciones principales:**<br>• Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento, conservación y manipulación de los alimentos.<br>• Supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y condiciones higiénico-sanitarias aplicables. | De lunes a sábado, de 08:00 a 18:00 horas, con posibilidad de extensión hasta las 21:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato.<br><br>Domingos y festivos: de 08:00 a 17:00 horas, con posibilidad de extensión hasta las 20:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato. | Hasta veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato. | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | • Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, superficies y áreas de trabajo.<br>• Realizar seguimiento a las condiciones de almacenamiento y conservación de materias primas y alimentos preparados.<br>• Apoyar la implementación y seguimiento de procedimientos relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos.<br>• Verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas para la manipulación de alimentos.<br>• Identificar y reportar oportunamente novedades que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.<br>• Apoyar la elaboración y seguimiento de registros y controles relacionados con la calidad e inocuidad.<br><br>**Documentación:**<br>• Hoja de vida.<br>• Fotocopia de la cédula de ciudadanía.<br>• Diploma o acta de grado que acredite el título profesional.<br>• Tarjeta o matrícula profesional, cuando legalmente corresponda.<br>• Certificados de antecedentes correspondientes.<br>• Afiliación a EPS, Pensiones y ARL.<br>• Soportes que acrediten la experiencia requerida.<br><br>**Obligación:** El personal deberá cumplir las disposiciones de la Ley 1098 de 2006, Ley 1801 de 2016, Ley 1918 de 2018 y demás normas reglamentarias aplicables. | El horario podrá modificarse de acuerdo con las necesidades del servicio. | | | |
| **4** | **1** | **DESPACHADOR(A)** | **Perfil:** Persona con experiencia en actividades de despacho, entrega y distribución de alimentos, atención al usuario y apoyo operativo en servicios de restaurante y cafetería.<br><br>**Funciones principales:**<br>• Realizar el despacho y entrega de alimentos de acuerdo con las solicitudes y condiciones | De lunes a sábado, de 08:00 a 18:00 horas, con posibilidad de extensión hasta las 21:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato. | Hasta veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato. | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | establecidas para el servicio.<br>• Verificar que los alimentos entregados correspondan a las preparaciones y cantidades establecidas.<br>• Brindar atención adecuada, respetuosa y oportuna a los usuarios.<br>• Apoyar la organización y disposición de los alimentos y elementos necesarios para el servicio.<br>• Mantener en condiciones adecuadas de orden, limpieza y aseo el área de despacho y atención.<br>• Apoyar las actividades de limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.<br>• Cumplir las normas de higiene, manipulación de alimentos, seguridad y servicio establecidas.<br>• Informar oportunamente las novedades relacionadas con el despacho y entrega de alimentos.<br><br>**Documentación:**<br>• Hoja de vida.<br>• Fotocopia de la cédula de ciudadanía.<br>• Certificados de antecedentes correspondientes.<br>• Afiliación a EPS, Pensiones y ARL.<br>• Soportes de experiencia, cuando sean requeridos.<br>• Certificado de manipulación de alimentos vigente, cuando corresponda.<br><br>**Obligación:** El personal deberá cumplir las disposiciones de la Ley 1098 de 2006, Ley 1801 de 2016, Ley 1918 de 2018 y demás normas reglamentarias aplicables. | Domingos y festivos: de 08:00 a 17:00 horas, con posibilidad de extensión hasta las 20:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato. | | | |
| **5** | **Según necesidad del servicio** | **PERSONAL DE ATENCIÓN Y APOYO** | **Perfil:** Persona con experiencia en atención al usuario, servicio de alimentos, apoyo operativo, aseo y organización de las áreas destinadas a la prestación del servicio.<br><br>**Funciones principales:**<br>• Brindar atención adecuada y oportuna a los usuarios.<br>• Apoyar la entrega y distribución de alimentos.<br>• Mantener organizadas las áreas de atención. | De lunes a sábado, de 08:00 a 18:00 horas, con posibilidad de extensión hasta las 21:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato.<br><br>Domingos y festivos: de 08:00 a 17:00 horas, | Hasta veinte (20) días calendario posteriores al inicio del contrato. | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | • Apoyar las actividades de limpieza y desinfección.<br>• Realizar las actividades de apoyo requeridas para el funcionamiento del restaurante y cafetería.<br>• Cumplir las normas de higiene, seguridad y servicio establecidas.<br><br>**Documentación:**<br>• Hoja de vida.<br>• Fotocopia de la cédula de ciudadanía.<br>• Certificados de antecedentes correspondientes.<br>• Afiliación a EPS, Pensiones y ARL.<br>• Soportes de experiencia, cuando sean requeridos.<br>• Certificado de manipulación de alimentos, cuando corresponda.<br><br>**Obligación:** El personal deberá cumplir las disposiciones de la Ley 1098 de 2006, Ley 1801 de 2016, Ley 1918 de 2018 y demás normas reglamentarias aplicables. | con posibilidad de extensión hasta las 20:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato. | | | |

| EMPAQUES, ENVASES Y MATERIAL DESECHABLE PARA ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIÓN TÉCNICA** | **DOCUMENTO REQUERIDO** | **FECHA DE PRESENTACIÓN** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | Los empaques, envases y materiales desechables utilizados para alimentos y bebidas deberán ser aptos para contacto con alimentos, cumplir las condiciones sanitarias aplicables y procurar el menor impacto ambiental posible. "Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". | Certificación de compromiso firmado por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida. | | |

| EQUIPOS, UTENSILIOS, MESAS Y SILLAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIÓN TÉCNICA** | **DOCUMENTO REQUERIDO** | **FECHA DE PRESENTACIÓN** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | El interesado deberá disponer de mesas, sillas, equipos y utensilios adecuados para el funcionamiento del restaurante y cafetería, elaborados con materiales resistentes, lavables, de fácil limpieza y desinfección, y mantenidos en condiciones adecuadas de higiene, seguridad, funcionamiento e inocuidad. | Certificación de compromiso suscrita por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Disponer y mantener equipos y utensilios adecuados para la operación del restaurante y cafetería, garantizando su mantenimiento, limpieza, desinfección, seguridad y adecuado funcionamiento durante la ejecución contractual. "Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", Artículos 8, 9 y 10" | Compromiso suscrito por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida. | | |

| DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIÓN TÉCNICA** | **DOCUMENTO REQUERIDO** | **FECHA DE PRESENTACIÓN** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | El **ARRENDATARIO** deberá atender las auditorías, verificaciones, inspecciones y visitas internas o externas que legalmente correspondan y mantener disponible la documentación y soportes relacionados con SG-SST, gestión ambiental, condiciones sanitarias de alimentos y bebidas y demás requisitos aplicables a la actividad desarrollada. | Certificación de compromiso suscrita por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida | | |

| PRODUCTOS ALIMENTICIOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIÓN TÉCNICA** | **DOCUMENTO REQUERIDO** | **FECHA DE PRESENTACIÓN** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | Presentar la relación de alimentos y bebidas que serán ofrecidos y la lista de precios correspondiente, garantizando su publicación visible y el cumplimiento del procedimiento establecido para cualquier modificación durante la ejecución contractual. | Relación de productos, lista de precios y compromiso suscrito por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida | | |

| SERVICIO DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIÓN TÉCNICA** | **DOCUMENTO REQUERIDO** | **FECHA DE PRESENTACIÓN** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | Implementar procedimientos de limpieza y desinfección y disponer de señalización informativa sobre lavado de manos, higiene, limpieza y desinfección de equipos y utensilios. | Compromiso suscrito por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida | | |

| PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO |
|---|

| ÍTEM | CONDICIÓN TÉCNICA | PRODUCTO / DOCUMENTO | FECHA DE PRESENTACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Presentar e implementar un Plan de Saneamiento Básico que contemple limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y manejo del agua potable, de acuerdo con las condiciones del establecimiento y la normatividad sanitaria aplicable. | Plan de Saneamiento Básico y programas, cronogramas, formatos y soportes correspondientes. | Plan inicial: previo al inicio de la operación. Registros: durante la ejecución, de acuerdo con las frecuencias establecidas en cada programa. | | |

| CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | CONDICIÓN TÉCNICA | DOCUMENTO REQUERIDO | FECHA DE PRESENTACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
| 1 | Cumplir la legislación ambiental aplicable y adoptar buenas prácticas para el uso eficiente de agua y energía, manejo integral de residuos, prevención de contaminación y demás aspectos ambientales relacionados con la operación del restaurante y cafetería. | Compromiso suscrito por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida. | | |

| MANEJO DE RESIDUOS PELIGROSOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | CONDICIÓN TÉCNICA | DOCUMENTO REQUERIDO | FECHA DE PRESENTACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
| 1 | Garantizar el manejo integral y disposición adecuada de los residuos peligrosos que eventualmente se generen como consecuencia de la operación del restaurante y cafetería. | Compromiso suscrito por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida | | |

| BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | CONDICIÓN TÉCNICA | DOCUMENTO REQUERIDO | FECHA DE PRESENTACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
| 1 | Implementar buenas prácticas ambientales relacionadas con el ahorro de agua y energía, manejo de residuos, prevención de contaminación y sensibilización del personal. | Compromiso suscrito por el representante legal. | Con la presentación de la oferta y demás documentación requerida. | | |

| MANEJO DE VERTIMIENTOS Y RESIDUOS LÍQUIDOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | CONDICIÓN TÉCNICA | DOCUMENTO REQUERIDO | FECHA DE PRESENTACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
| 1 | Prevenir la disposición inadecuada de residuos de alimentos, grasas, aceites y | Compromiso suscrito por el | Con la presentación de la oferta y demás | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | sustancias químicas en las redes sanitarias o cuerpos de agua y garantizar su manejo adecuado. | representante legal. | documentación requerida. | | |

| SANEAMIENTO BÁSICO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIÓN TÉCNICA** | **PRODUCTO / SOPORTE** | **FECHA DE VERIFICACIÓN** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | Mantener condiciones adecuadas de saneamiento básico y ejecutar medidas de prevención y control de vectores y plagas. | Registros, certificados o soportes de las actividades realizadas, cuando aplique. | Durante la ejecución del contrato, con seguimiento periódico. | | |

| SEGURIDAD SOCIAL Y OBLIGACIONES LABORALES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIÓN TÉCNICA** | **DOCUMENTO / SOPORTE** | **FECHA DE VERIFICACIÓN** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | Cumplir oportunamente las obligaciones laborales, de seguridad social y parafiscales que legalmente correspondan respecto del personal vinculado a la operación del restaurante y cafetería. | Planillas, certificaciones y demás soportes aplicables. | Durante la ejecución contractual, con la periodicidad establecida o cuando sean requeridos. | | |

| CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CONDICIONES – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** | **CUMPLIMIENTO** | **PRODUCTO** | **FECHA DE ENTREGA** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| 1 | **Saneamiento básico – control de vectores y plagas:** El **ARRENDATARIO** deberá mantener las condiciones adecuadas de saneamiento básico y ejecutar las medidas necesarias para la prevención, control y seguimiento de vectores y plagas dentro del espacio arrendado. | El supervisor del contrato verificará las condiciones de saneamiento y las medidas implementadas para el control de vectores y plagas, de acuerdo con las condiciones sanitarias aplicables. | Registros, certificados, informes o demás soportes de las actividades de prevención y control realizadas, cuando aplique. | Durante la ejecución del contrato, con seguimiento periódico y de acuerdo con las actividades programadas. | | |
| 2 | **Seguridad y prestaciones sociales:** El **ARRENDATARIO** deberá garantizar el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social y parafiscales a su cargo respecto del personal que vincule para desarrollar las actividades propias de la operación del restaurante y cafetería, de acuerdo con la modalidad | El **ARRENDATARIO** deberá remitir al supervisor del contrato, cuando sea requerido y de acuerdo con las obligaciones legales aplicables, los soportes que acrediten el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social y parafiscales del | Planillas de pago de seguridad social y demás documentos o soportes que acrediten el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social y parafiscales, cuando aplique. | Durante la ejecución del contrato, con seguimiento periódico y conforme a la periodicidad legal aplicable. | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | de vinculación utilizada y la normatividad vigente. | personal vinculado a la operación. | | | | |

**CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES:**

| No. | CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|
| **Sección No. 1** | | | |
| **Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 "POR LA CUAL SE ACTUALIZA, MODIFICA Y COMPLEMENTA EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL, ADOPTADO MEDIANTE RESOLUCIÓN 03049 DE 2014"** | | | |
| **Tecnología – Aparatos, Equipos Eléctricos y/o electrónicos** | | | |
| **1** | El futuro arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 "por la cual se expide el Reglamento técnico de etiquetado – RETIQ expedido por el Ministerio de Minas y Energía, don fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con que los electrodomésticos tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sea tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. | | |
| **2** | El futuro arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (fichas técnicas de los equipos). Anexar compromiso) – objeto de verificación por el supervisor dentro de la ejecución. | | |
| **Cafeterías** | | | |
| **1** | El futuro arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. | | |
| **2** | El futuro arrendatario deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de dos veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha. | | |
| **3** | El futuro arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana -ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.<br><br>Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos -RAEE y se dictan otras disposiciones." | | |
| **4** | Con la presente el oferente se compromete a presentar la lista de productos de cafetería y restaurante a ofrecer, listado que incluirá los precios que permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, teniendo en cuenta aumentar el estilo de vida saludable, haciendo promoción en el consumo de alimentos saludables; cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado. | | |
| **5** | El futuro arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro, fuera y alrededores del establecimiento con una capacidad mínima de 121 Litros, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico reciclable.<br><br>Dado lo anterior, el arrendatario deberá instalar puntos ecológicos compuestos por tres contenedores cada una con dimensiones de 55 litros teniendo en cuenta la cantidad de usuarios que maneja la unidad, debiendo una vez terminado el flujo de personas, cumplir lo expuesto en el primer inciso de esta condición y proceder a trasladar los residuos a la fuente ubicada para tal fin dentro de esta unidad. | | |
| **6** | El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de la elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se **efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva**, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento a los parámetros fisicoquímicos que se deberá monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (ARnD), el director, jefe o comandante de la unidad de policía, informara a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado. | | |
| **7** | El futuro arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, dando aplicación a las buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en especial lo establecido en los numerales del 5 al 10. | | |
| **8** | Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del procesamiento de los alimentos. | | |
| **9** | **PERSONAL REQUERIDO.** El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a que contará con el personal idóneo para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con:<br><br>01 administrador(a) de cafetería.<br>01 Auxiliar de cocina (Manipulador de alimentos)<br>01 ingeniero(a) de alimentos.<br>01 Despachador. | | |
| **10** | Con la presente el oferente se compromete a cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5, 6 y 7; Artículo 36) | | |
| **11** | Con la presente el oferente se compromete a cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". | | |
| **12** | Con la presente el oferente se compromete a que, si el punto de servicio requiere para su servicio de cafetería y restaurante mesas, sillas, ventiladores y demás elementos necesarios para su funcionamiento deben ser suministrados, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos:<br><br>• Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente.<br>• Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección.<br>• Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.<br>• 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. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Nota:** estos elementos son del contratista y no tiene responsabilidad la Policía Metropolitana de Montería. | | |
| **13** | Con la presente el oferente se compromete a contar con neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, Etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento.<br><br>El tamaño del expendio permite la adecuada circulación del personal, la recepción y traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento. | | |
| **14** | Con la presente el oferente se compromete a mantener actualizado el plan de mantenimiento de equipos, que incluya:<br><br>1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.<br>2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación.<br>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. | | |
| **15** | Con la presente el oferente se compromete a presentar al supervisor del contrato el cronograma de los uniformes a utilizar durante la vigencia del contrato, tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza. | | |
| **16** | Con la presente el oferente se compromete a mantener un plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo según corresponda, el formato deberá contemplar:<br><br>1. Fecha.<br>2. Intensidad horario de la capacitación.<br>3. Firma del profesional.<br>4. Tema abordado.<br>5. Evaluación de la efectividad de la capacitación.<br><br>6. Registro de asistencia de participantes. | | |
| **17** | Con la presente el oferente se compromete a realizar entrega como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborará en la cafetería y restaurante, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, adjuntando los siguientes documentos, así:<br><br>• Fotocopia de la cédula<br>• Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional<br>• Certificado medidas correctivas<br>• Formatos de afiliación a seguridad social (EPS, AFP y ARL).<br><br>Si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad. | | |
| **18** | Con la presente el oferente se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato con las buenas prácticas en la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 | **RECOMENDACIONES PARA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.**<br>• Planear el menú teniendo en cuenta los grupos de alimentos que incluye el plato saludable de la familia colombiana.<br>• Incluir alternativas de menús saludables: Reducir la adición de sal (10% a partir de una receta estandarizada), incluir frutas enteras, jugos de fruta con o sin adición de azúcar, ensaladas, preparaciones al vapor o sin adición de grasa, e incluir ingredientes naturales y autóctonos. Evitando la inclusión de productos ultra procesados durante la planeación.<br>• Implementar el uso de las recetas y porciones estandarizadas: Observar si el establecimiento cuenta o no con recetas estandarizadas de las preparaciones que comercializa. Si no cuenta con recetas estandarizadas, promover su implementación, ya que este proceso constituye la base del control de la adición de sal, azúcar y la grasa.<br>• Preferir la compra a productores locales de alimentos naturales y frescos, que favorezcan circuitos cortos de alimentos.<br>• Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones.<br>• Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente.<br>• Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados.<br>• Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azucares en los alimentos.<br>• Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras.<br>• Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal.<br>• Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados.<br>• Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos.<br>• Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores.<br>• Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especies, o frutos.<br>• Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas.<br>• Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos. | | |
| 20 | Para el caso de los demás alimentos procesados y ultra procesados, se definieron límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares y grasa saturada), los cuales se sustenta en la aplicación del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS 2016 y en la priorización de acuerdo al nivel de riesgo que se considera cuando hay un exceso en su consumo; este modelo recomienda usarse como | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el sobrepeso. Así mismo, hay evidencia suficiente que sugiere la relación del efecto en salud del excesivo consumo de nutrientes críticos. | | |
| **Sección No. 2** | | | |
| **GENERALIDADES** | | | |
| **1** | El futuro arrendatario, se compromete a mantener los precios ofertados en el portafolio de servicios y ofrecerá únicamente los productos allí señalados, debiendo mantener un stock adecuado para atender la demanda correspondiente.<br><br>De requerir inclusión de nuevos productos o servicios al portafolio, este trámite se deberá realizar dentro de la ejecución del contrato, debiendo solicitar a la ordenación del gasto la modificación del contrato, aportando los precios del producto o servicio, los cuales deben ser acordes al mercado del sector. Aspecto que será verificado por el supervisor del contrato. | | |
| **2** | El futuro arrendatario se compromete a utilizar únicamente el área de 10.53 metros cuadrados, la cual se encuentra ubicada cerca a la capilla y al respaldo del comedor de estudiantes, para el funcionamiento de una cafetería, frutería y heladería, en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato. | | |
| **3** | El futuro arrendatario se compromete a asumir todos los costos por concepto de servicios públicos domiciliarios (gas, energía y acueducto, aseo y alcantarillado) que se lleguen a utilizar durante la ejecución del contrato dentro del establecimiento de comercio y deberán ser cancelados en los tiempos establecidos. | | |
| **4** | El posible arrendatario deberá mantener en excelente condición de aseo y presentación el espacio destinado para el consumo de los productos ofertados. | | |
| **5** | **CAPACIDAD OPERATIVA.** Con la presente el oferente certifica que cuenta con la logística y personal idóneo necesaria para la instalación y funcionamiento del restaurante y cafetería objeto del presente proceso de contratación, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo. | | |
| **7** | **EXPERIENCIA ARRENDATARIO.**<br>El futuro arrendatario deberá tener experiencia respecto al arrendamiento de inmuebles dedicado exclusivamente a la prestación de servicio de una cafetería, frutería y heladería, para lo cual deberá presentar máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato de arrendamiento) con concepto favorable del pago oportuno de canon de arrendamiento, mínimo dentro de los últimos (3) años (2023 y/o 2024 y/o 2025) cuya suma sea como mínimo del 50% del valor total del canon de arrendamiento para el presente proceso, con empresas públicas o privadas de carácter jurídico o natural. | | |
| **8** | El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito por el representante legal o apoderado donde se compromete a utilizar el inmueble única y exclusivamente estipulado en el avalúo, ubicado en el comando de la policía metropolitana san Jerónimo de montería. | | |
| **9** | El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se manifieste que el personal que manipule la preparación de los alimentos, contará con los cursos que acrediten la formación Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | | |
| **10** | El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se compromete a | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. | | |
| **11** | El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA | | |
| **12** | El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a cumplir con la atención de auditorías, visitas internas y externas de los entes de control, teniendo actualizada la documentación e información pertinente y establecida en la normatividad vigente como soportes en las condiciones técnicas del contrato.<br>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fechas 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. | | |
| **13** | Con la presente el oferente se compromete a no subarrendar el predio ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con expresa autorización del arrendador. | | |
| **15** | Con la presente el oferente se compromete a realizar mantenimiento a los elementos que puedan ser entregados para el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual deberá presentar los soportes. | | |
| **16** | Con la presente el oferente se compromete a que las mejoras que pudieran llegar a realizar en los espacios entregados en arrendamiento, correrán por cuenta y riesgo del contratista, sin que la Policía Metropolitana de Montería deba realizar algún tipo de compensación. | | |
| **17** | Con la presente el oferente se compromete a que responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble entregado en arrendamiento o a los bienes entregados para la preparación o almacenamiento de los alimentos. | | |
| **18** | RELACIÓN LABORAL. Con la presente el oferente se compromete, a que los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Metropolitana de Montería. | | |
| **19** | Con la presente el oferente se compromete a acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte de la Policía Metropolitana de Montería y lo establecido por responsable de la Seguridad Instalaciones. | | |
| **20** | Con la presente el oferente se compromete a garantizar que el personal asignado para prestar el servicio contratado, deberá aplicar estricto cumplimiento a la Ley 1098 de 2006 (noviembre 8) por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia, Ley 1801 de 2016 (Julio 29) "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana", Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores; y demás normas reglamentarias, teniendo en cuenta que es una institución educativa, en la que existe una población vulnerable, a la cual se le debe tener el máximo respeto por los derechos de los niños, niñas y adolescentes, por lo tanto, al momento de la entrega de la oferta certificara mediante documento escrito el cumplimiento y compromiso de este ítem. | | |
| **21** | El contratista se compromete a garantizar que el personal asignado para prestar el servicio contratado, en el comando de la Policía metropolitana de | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | montería , no tenga inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo a la Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", reglamentada por el Decreto 753, de 2019, adicionó el artículo 219 C. de la Ley 599 de 2000 Por la cual se expide el Código Penal Colombiano. Por lo anterior, el contratista se compromete a exigir al personal el respectivo registro de inhabilidades, cada cuatro (4) meses, durante la vigencia del plazo de ejecución del contrato a través del enlace: https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/ Nacional de Colombia, opción Registro Inhabilidades. | | |
| **22** | El arrendatario certificará por escrito, que cuenta con el mobiliario, recurso humano y la capacidad de adquirir permanentemente la totalidad de productos ofrecidos y debidamente relacionados en el portafolio de servicios, para atender acertadamente las necesidades que presenta el personal de este centro docente y visitantes.<br><br>Así mismo, presentará una propuesta inteligentemente enfocada y creada para atraer a sus clientes objetivo. No se trata de elegir una bonita iluminación o un par de muebles modernos y funcionales, se debe crear una estrategia personalizada, creativa y dinámica que cree un impacto especial a sus clientes, que vaya desde el color y el interiorismo, hasta la iluminación, el ambiente musical y olfativo. **(Anexar propuesta)** | | |
| **23** | El futuro arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro del local, mínimo dos (02) personas, para prestar el servicio a cabalidad, siendo ellos calificados e idóneos y que, cumplan con los requisitos de salubridad e higiene, debiendo presentar una vez se adjudique el contrato, la respectiva hoja de vida con las certificaciones que acrediten experiencia de haber laborado mínimo en un (1) proyecto a fin con el objeto del presente contrato; durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso, así mismo anexar certificado de manipulación de alimentos vigente. | | |
| **24** | El futuro arrendatario se compromete a permitir que el arrendador cuando estime conveniente, realice los respectivos estudios de seguridad al personal que prestará servicio al público. | | |
| **25** | El futuro arrendatario se compromete a ofrecer productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado.<br><br>Una vez empiece la ejecución del contrato el supervisor exigirá que los proveedores de alimentos ya preparados, presenten copia del carnet de manipulación de alimentos vigente y por lo menos cada seis meses solicitar el mismo para garantizar la vigencia de estos, con el fin de garantizar la calidad estas despensas – esta actividad debe realizarse en coordinación arrendatario-supervisor. | | |
| **26** | El futuro arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio para los que corresponda, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de arrendamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | El futuro arrendamiento se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio a prestar. | | |
| **27** | Con la presente el oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). | | |
| **28** | Con la presente el oferente adquiere el compromiso de que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos. | | |
| **29** | Con la presente el oferente se compromete a que los alimentos ofertados para la instalación y funcionamiento del restaurante y cafetería deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Además, todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, debe tener registro sanitario expedido conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos apícolas. | | |
| **30** | Con la presente el oferente se compromete a que, para la instalación y funcionamiento del restaurante y cafetería, deberán cubrirse los requisitos básicos establecidos por la Resolución 2674 de 2013 y de la Secretaría de Salud de Córdoba, para su adecuado funcionamiento. Observándose todas las medidas de higiene y sanidad que los mismos señalen. El personal debe tener curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos no inferiores a un año y sopórtalo con su respectivo certificado. Además, de portar su respectiva dotación de manipulación de alimentos. | | |
| **31** | Con la presente el oferente se compromete de manera permanente a que para la instalación y funcionamiento del restaurante y cafetería ofrecerá alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verdura, bebidas lácteas y combos que incluyan estos alimentos en combinación con cereales. Igualmente, se deberá incluir diariamente la venta de combos saludables (económicamente accesibles). | | |
| **32** | Con la presente el oferente se compromete a que los alimentos ricos en grasas, particularmente grasas saturadas y sal como snack, papas fritas, salchipapas, empaquetados, dulces, gaseosas, bebidas carbonatadas, helados y refrescos no deberán superar el 50% de la oferta total del restaurante y cafetería durante la jornada respectiva. | | |
| **33** | Con la presente el oferente se compromete a implementar y mantener actualizadas las listas de chequeo de limpieza y desinfección (instalaciones físicas, frutas, verduras, huevos, es decir toda la materia prima utilizada en la preparación de los alimentos), debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **34** | Con la presente el oferente se compromete a que contará con señalización informativa donde se tendrá en cuenta, avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia al procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verduras. | | |
| **35** | Con la presente el oferente se compromete a mantener en perfectas condiciones de aseo los equipos, los utensilios y demás elementos necesarios para la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos. | | |
| **36** | Con la presente el oferente se compromete al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada. | | |
| **37** | Con la presente el oferente se compromete a garantizar que el transporte de alimentos se realizará en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío; contara con certificación de la Secretaría de Salud Departamental con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores. | | |
| **38** | Con la presente el oferente se compromete a contar con 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 firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental; 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 19/04/2018 del Ministerio de Defensa. | | |
| **39** | El futuro arrendatario se compromete a realizar como mínimo una fumigación trimestral dentro del establecimiento, para asegurar que el local se encuentre permanentemente en condiciones de higiene y sanitarias, para lo cual deberá entregar la respectiva certificación al supervisor del contrato.<br><br>Esta condición debe ir alineada al programa relacionado en el ítem No. 7 de las condiciones solicitadas en la sección 1 del presente anexo. [Resolución 00090/2018] | | |
| **40** | **ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**.<br><br>El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta el compromiso de cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)<br><br>Este personal debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.<br><br>El futuro arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico, **por lo menos una vez cada seis meses.**<br><br>El futuro arrendatario debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico en caso de requerirse. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Una vez finalizado el tratamiento, si se llegase a dar tal situación, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. | | |
| **41** | El futuro arrendatario debe publicar los precios en lugar visible en las instalaciones del local. | | |
| **42** | Solo se permitirá el ingreso del personal vinculado laboralmente con el arrendatario, acreditándose esta situación con las hojas de vida entregadas al momento de la adjudicación, en el evento de que el personal sea cambiado, se deberá informar a la Policia Metropolitana de Montería, anexando la respectiva hoja de vida y certificaciones solicitadas de acuerdo a los ítems 4 y 13 de la sección No. 2 del presente anexo.<br><br>El futuro arrendatario se compromete a no recibir e ingresar personas que no estén relacionadas como empleados. | | |
| **43** | El futuro arrendatario, se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal subordinado a su cargo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario debiendo incluir el pago de salarios, prestaciones, horas extras, afiliación al sistema de seguridad social y demás prestaciones de ley.<br><br>Este aspecto debe ser demostrado de manera mensual al supervisor del contrato, dentro de los primeros diez días de cada mes, aportando copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan servicio en el inmueble arrendado, para la prestación del servicio de cafetería, heladera y frutería.<br><br>De darse cambios en la plata de personal, el termino de cumplimiento se iniciará a contar a partir del día de labores del nuevo empleado. | | |
| **44** | Con la suscripción del contrato, el futuro adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en Atención y Servicio al Cliente, debiendo anexar la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el personal de la Policía Metropolitana de Monteria, **dentro de los tres meses siguientes a la suscripción del contrato.** | | |
| **45** | El futuro arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro de la instalación, en todo momento esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet). | | |
| **46** | El futuro arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios. | | |
| **47** | El futuro arrendatario se compromete a devolver el inmueble, entregado en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. | | |
| **48** | El futuro arrendatario se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud ante el arrendador, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **49** | El futuro arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir incidentes o accidentes de trabajo, para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. | | |
| **50** | El futuro arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, el valor de canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, y de la misma forma mes a mes. | | |
| **51** | **HORARIO PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**<br>La prestación del servicio del restaurante y cafetería, se requiere de lunes a domingo de forma continua y en el siguiente horario:<br><br>LUNES A SABADO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 08:00 horas y en la tarde, se podrá suspender el servicio a partir de las 18:00 horas como hora temprana, con posibilidad de extenderse hasta las 21:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato.<br><br>DOMINGOS Y FESTIVOS: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 08:00 horas, con cierre temprano como mínimo a las 17:00 horas, con posibilidad de extenderse hasta las 20:00 horas, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato.<br><br>Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención al cliente, para el personal que queda laborando y disponible en las instalaciones de la Policía Metropolitana de Montería.<br><br>Así mismo, el futuro arrendatario se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar. | | |
| **52** | Una vez perfeccionado el contrato de arrendamiento, **y dentro del primer mes de ejecución**, el arrendatario se compromete a tramitar y entregar copia del concepto sanitario emitido por autoridad competente, con concepto favorable.<br><br>De llegarse a emitir un concepto desfavorable, deberá informar de inmediato a la ordenación del gasto por intermedio del supervisor, para establecer las acciones a seguir. | | |
| **53** | El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Montería, permitiendo la revisión de los vehículos, productos o elementos a ingresar.<br><br>Dicho horario será de lunes a sábado de 07:30 a 10:00 horas y de 14:30 a 16:00 horas. | | |
| **55** | El futuro arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas. | | |
| **56** | El futuro arrendatario deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y, además, los equipos de | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial. | | |
| **57** | El futuro arrendatario deberá vender y exigir a los usuarios el pago inmediato de los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato. En ningún momento la Policía Metropolitana de Montería se hará responsable por deudas que adquiera el personal de la misma. | | |
| **58** | El futuro arrendatario bajo ninguna circunstancia deberá vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica a los usuarios del establecimiento. | | |
| **59** | **APORTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL:** Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial 202031400612321 y la ley La ley 1955 de 2019 en su artículo 244, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, aquellos deberán efectuar sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previstos en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). (anexar compromiso). | | |
| **60** | El futuro arrendatario se debe abstener de realizar, propiciar o facilitar actividades o hechos que contribuyan a que algún funcionario o integrante de la unidad incurra en faltas contra el régimen disciplinario de la Policía Nacional, lo anterior en atención a que su actividad económica implica un contacto directo con este personal y se hace necesario regular o restringir posibles sucesos. | | |
| **61** | El futuro arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir a sus empleados los requerimientos de seguridad que realicen los encargados del tema, para el ingreso y permanencia en las instalaciones policiales durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, en atención a los protocolos de seguridad establecidos y pautas de la Policía Metropolitana de Montería | | |
| **Sección No. 3** | | | |
| **Sistema de Gestión Ambiental** | | | |
| **1** | **COMPROMISO AMBIENTAL.** El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente.<br>Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento. | | |
| **2** | Con la presente el oferente 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. | | |
| 3 | Con la presente el oferente se compromete a 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). | | |
| 4 | Con la presente el oferente se compromete a 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 el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos. | | |
| 5 | Con la presente el oferente manifiesta que no se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue. | | |
| 6 | Con la presente el oferente se compromete a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano. | | |
| 7 | El futuro arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título 1/f de fa parte 4a. del Libro 1 o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de fa Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales". y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. | | |
| 8 | El futuro arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. | | |
| 9 | Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". | | |
| 10 | Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:<br><br>• Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.<br>• Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.<br>• Eliminar el uso de mezcladores plásticos.<br>• Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente. | | |
| 11 | El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover a grasa, en filtro, extractores de grasa, ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 de 2007 - ICONTEC | | |
| 12 | El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de Julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata del Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo" | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 13 | El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. | | |
| 14 | El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)". | | |
| 15 | El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:<br><br>• Identidad del producto<br>• Información sobre componentes<br>• Identificación de peligros<br>• Primeros auxilios<br>• inflamabilidad y explosión<br>• Medidas en caso de derrames o escapes<br>• Manipulación y almacenamiento<br>• Control de exposición / protección personal<br>• Propiedades físicas y químicas<br>• estabilidad y reactividad<br>• información toxicológica<br>• Información ecológica<br>• Consideraciones relativas a la eliminación<br>• Información relativa al transporte<br>• Informaciones reglamentarias | | |
| 16 | El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes, pero si contara con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. | | |
| **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** | | | |
| 2 | **Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST**: el gobierno nacional expidió el Decreto 1072 del 26 - 05 - 2015 " Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", el cual no es exclusivo de las instituciones públicas, ya que se trata de una norma nacional de obligatorio cumplimiento con enfoque en la protección de la salud de los trabajadores. Resolución No. 0312 del 13 - 02 - 2019 "Por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", expedida por el Ministerio del Trabajo, establece que estos son de obligatorio cumplimiento para todos los empleadores públicos y privados. "diligenciar formulario anexo al presente documento". | | |
| 3 | Informar oportunamente al arrendatario toda novedad derivada del contrato: El decreto 723 de 2013 del 15 - 04 - 2013, estableció las "reglas para llevar a cabo la afiliación, cobertura y el pago de aportes en el Sistema General de Riesgos Laborales de las personas vinculadas a través de contrato formal de prestación de servicios con entidades o instituciones públicas o privadas, tales como contratos civiles, comerciales o administrativos y de los trabajadores independientes que laboren en actividades de alto riesgo", por | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | lo que se hace necesario que por parte del arrendatario se informe cualquier novedad que se haya suscitado y que tenga injerencia en el proceso contractual, para este caso en especial en temas relacionados con la salud, con la finalidad de tomar las acciones de prevención y/o corrección a que haya lugar como entidad pública. | | |
| **4** | En la etapa de ejecución, la Policía Metropolitana de Montería, en cualquier momento dispondrá que el responsable de Seguridad y salud en el trabajo verifique el cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad actual respecto a seguridad y salud ocupacional y ambiental. | | |
| **5** | Decreto 1072 del 26-05-2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".<br><br>Artículo 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del Contratista. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:<br><br>Procurar el cuidado integral de su salud: Al respecto es necesario que el contratista se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social, en especial a la Administradora de Riesgos laborales y Entidad Prestadora de Servicios en Salud, así como también el personal que conforma sus equipos de trabajo y que prestan sus servicios a favor del ente público a través de las actividades asignadas por el contratista | | |
| **6** | Es obligación del arrendatario Informar al arrendador la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales:<br><br>Siendo necesario para el ente público la toma de decisiones frente a los eventos presentados a los trabajadores, en relación con la afectación de su salud producto de eventualidades ocurridas durante el desarrollo de actividades laborales, aun cuando se trate de contratistas o terceros contratados por estos. | | |
| **7** | 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:<br><br>Según el despliegue de actividades programadas por intermedio del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo como órgano interno de la unidad, así como también aquellas proyectadas por parte de la Administradora de Riesgos Laborales, con el fin impactar a las personas sobre la importancia en el cuidado y autocuidado de la salud desde la perspectiva de lo público. | | |
| **8** | Cumplir con las condiciones de vigilancia y control sanitario, así:<br>• Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo).<br>• Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental).<br>• Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental).<br><br>En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con un concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción. | | |
| **9** | Condiciones locativas, sanitarias y de seguridad:<br>1. Condiciones locativas: | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 1.1 El establecimiento debe estar ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art. 160,162,163 Ley 9 de 1979).<br>1.2 Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores deben contar con fácil acceso (Art. 40 Resolución 14861 de 1985).<br>1.3 En el establecimiento los pisos deben ser sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art. 193, 194 Ley 9 de 1979).<br>1.4 En el establecimiento las paredes y techos deben ser sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art. 195 Ley 9 de 1979).<br>1.5 Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para la iluminación en áreas específicas deben estar construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art. 117 ley 9 de 1979).<br>1.6 Las escaleras, rampas, deben ser seguras y contar con pasamanos y estar revestidas de material antideslizante. (Art. 47 y 48 Resolución 14861 de 1985).<br>1.7 La ventilación debe estar adecuada para el uso. (Art. 197 Ley 9 de 1979).<br>1.8 La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art. 196 Ley 9 de 1979). | | |
| **10** | 2. Condiciones sanitarias:<br>2.1 El establecimiento debe mantener las condiciones de orden, aseo y debe contar con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (Art. 207 Ley 9 de 1979).<br><br>Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben estar debidamente rotulados y almacenados. | | |
| **11** | 1.1 Manejo de residuos sólidos:<br>1.1.1 debe contar con un programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.<br>1.1.2 El área para el almacenamiento de residuos debe cumplir con condiciones sanitarias.<br>Debe contar con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. | | |
| **12** | 1.1 Manejo integrado de plagas:<br>1.1.1 Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art. 201 Art. 593 Ley 09 de 1979).<br><br>En el establecimiento no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por estas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art. 168 Ley 09 de 1979). | | |
| **13** | 3. Condiciones de seguridad – gestión de riesgo:<br>3.1 Debe tener claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto al acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | de emergencia, etc (Art. 206 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985).<br>3.2 El establecimiento debe contar con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985).<br><br>El establecimiento debe contar con botiquín de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979). | | |
| **14** | Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato. | | |

## 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 | INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO | CONTRATISTA | VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN 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 PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA. |
| GARANTIA UNICA | RIESGO JURIDICO | CALIDAD DEL SERVICIO. | CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO | CONTRATISTA | VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN. | AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DE LOS BIENES Y SERVICIOS LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES O LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO. |
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO JURÍDICO | NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES. | CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO. | CONTRATISTA | VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS. | AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. |
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO FINANCIERO | DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL. FRENTE A TERCEROS | DOSCIENTOS (200) SMLMV | CONTRATISTA | VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA EJECUCIÓN CONTRATO. | AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA, LA PÓLIZA DE CONTENER COMO MÍNIMO EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 1082 DE 2015. |

## CLAUSULAS SANCIONATORIAS

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

## CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se pacta entre las partes la cláusula de indemnidad, en donde el contratista se obliga a mantener a la entidad contratante, libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de los subcontratistas o dependientes.

## DOCUMENTOS REQURIDOS:

Para efectos del estudio de mercado, verificación de las condiciones jurídicas y administrativas del interesado y análisis de la viabilidad del eventual arrendamiento, el interesado deberá adjuntar al **portafolio de servicios,** la documentación que se relaciona a continuación, en documentos legibles y vigentes, cuando por su naturaleza les sea aplicable:

1. Registro Único Tributario – RUT.
2. Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio competente, cuando se trate de una persona jurídica, o Registro Mercantil, cuando corresponda.
3. Fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del representante legal o de la persona natural interesada, según corresponda.
4. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, cuando corresponda.
5. Certificado de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República, cuando corresponda.
6. Certificado de Antecedentes Judiciales, cuando corresponda.
7. Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas – RNMC, cuando corresponda.
8. Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM, cuando corresponda.
9. Compromiso suscrito por el representante legal o por la persona natural interesada, mediante el cual manifieste que, durante la ejecución del contrato, dará cumplimiento a las disposiciones aplicables del

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, respecto de las actividades y del personal que se encuentre bajo su responsabilidad.

10. Compromiso suscrito por el representante legal o por la persona natural interesada, mediante el cual manifieste que, en caso de formalizarse el contrato de arrendamiento, dará cumplimiento a las condiciones técnicas mínimas establecidas en el Anexo No. 1 – Condiciones Técnicas Mínimas Habilitantes, así como a las demás obligaciones y condiciones que hagan parte integral del contrato.

**PARÁGRAFO 1.** La documentación relacionada en el presente numeral tendrá como finalidad permitir la identificación, verificación y análisis de las condiciones del interesado dentro de la etapa previa y preparatoria del proceso. Su presentación y recepción no constituye aceptación, selección, adjudicación ni genera por sí misma derecho alguno a la celebración del contrato.

**PARÁGRAFO 2.** Los documentos que, por su naturaleza, puedan ser objeto de consulta o verificación directamente por la Policía Nacional a través de las plataformas o bases de datos oficiales, podrán ser validados por la Entidad sin perjuicio de que sean solicitados al interesado cuando resulte necesario para completar la documentación del proceso.

**PARÁGRAFO 3.** El cumplimiento de los requisitos y la presentación de la documentación solicitada no generan por sí mismos la obligación de contratar. La eventual celebración del contrato de arrendamiento estará sujeta a la verificación de las condiciones jurídicas, técnicas, económicas, administrativas y demás requisitos establecidos por la Policía Nacional y por la normatividad vigente aplicable.

**PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.**

El oferente deberá diligenciar el anexo 2 del presente documento y presentar una propuesta económica que incluya el listado del portafolio de productos que serán ofrecidos al público en el local destinado para la prestación del servicio de cafetería y restaurante, indicando para cada producto su descripción, presentación o volumen y precio de venta al público.

El oferente deberá garantizar y mantener un stock suficiente de materias primas y productos en inventario, correspondientes a la totalidad de los productos incluidos en el contrato, con el propósito de atender oportunamente la demanda del servicio.
En aquellos casos en los que, por razones relacionadas con la oferta del mercado, no sea posible adquirir determinado producto, el arrendatario contará con un plazo máximo de dos (2) días hábiles para realizar su adquisición y garantizar la continuidad de su disponibilidad.

**Nota 1.** En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos que no hayan quedado contemplados inicialmente en el contrato, por tratarse de productos de alta rotación o de frecuente demanda en el mercado, deberá solicitarlo por escrito al supervisor del contrato.
Los precios de dichos productos deberán corresponder a precios habituales o razonables del mercado, circunstancia que podrá ser verificada por el supervisor del contrato, quien deberá aprobar su inclusión de acuerdo con el objeto y las condiciones contractuales.

**Nota 2.** Cuando se requiera suspender la venta de un producto incluido en el contrato, el arrendatario deberá informar previamente y por escrito al supervisor del contrato, indicando y justificando las razones que sustentan la solicitud.
El supervisor determinará la viabilidad de la solicitud y, cuando corresponda, gestionará la autorización del delegatario del gasto de la Policía Metropolitana de Montería, con el fin de adelantar el respectivo modificatorio contractual, de ser necesario.

**Nota 3.** En caso de que el arrendatario requiera modificar los precios de los productos incluidos en el portafolio, deberá presentar una solicitud debidamente justificada al supervisor del contrato.

El supervisor evaluará la solicitud y, de considerarla procedente, avalará la modificación de los precios. La modificación de precios, en los términos aquí establecidos, no requerirá modificación del contrato, sin perjuicio de los controles y verificaciones que correspondan.

**INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER LA COTIZACIÓN Y/O PORTAFOLIO DE SERVICIOS**

La cotización presentada deberá contener como mínimo:

- Razón social o nombre completo del oferente.
- NIT o documento de identificación, según corresponda.
- Datos de contacto.
- Descripción de los productos y servicios ofrecidos.
- Presentación o volumen de cada producto.
- Precio de venta al público de cada producto.
- Vigencia de la cotización.

El proponente:

_____

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

## ANEXO 2
## PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

| LISTADO DE PRODUCTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | PRESENTACIÓN O VOLUMEN | PRECIO AL PÚBLICO |
| 1 | | | $ |
| 2 | | | $ |
| 3 | | | $ |
| 4 | | | $ |