



**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**  
**POLICÍA NACIONAL**  
**DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA**  
**CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS**

Bogotá D.C., 12 de marzo de 2024

**ADENDA No. 1**

**Asunto: ADENDA No. 1 AL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 054 2024, CUYO OBJETO ES "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LAS ACTIVIDADES DE MESA Y BAR DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL".**

El Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional se permite informar a todos los oferentes y con el fin de darle aplicación a los principios de imparcialidad, objetividad, publicidad de acuerdo con lo señalado en la Resolución N.º 01966 el 10 de agosto de 2020 numeral 7.2.6 Modificaciones a las condiciones de participación "(...) El centro social podrá realizar modificaciones a las condiciones de participación para la presentación de la oferta de manera oficiosa, cuando la considere necesario o conveniente para el adecuado desarrollo del proceso. Las modificaciones se publicarán en la página Web del centro social (...)"

Que, en virtud de las respuestas emitidas a las observaciones presentadas al pliego de condiciones, procede a adenda de la siguiente manera:

**PRIMERO: Modificar el numeral 2. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE Nota quedando así:**

**NOTA:** Dentro de las certificaciones aportadas mínimo una (01), deberá acreditar la experiencia del proponente igual o similar al objeto del contrato.

**SEGUNDO: Modificar el numeral 2.5 CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES ECONOMICAS DE CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL (HABILITANTE) Nota 1:**

**Nota 1:** La anterior información se verificará únicamente en el Registro Único de Proponentes (RUP); con información financiera actualizada a corte 31 de diciembre de 2022, siempre y cuando el RUP de esa vigencia continúe en firme, de lo contrario se realizará con la información financiera inscrita en el RUP a 31 de diciembre del 2023.

**TERCERO: ANEXO 2 CONDICIONES TÉCNICAS** agregar las siguientes **CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIFICAS**, de acuerdo al contenido del estudio previo:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIFICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	<b>CAJERO</b>		
1.1	<b>PERFIL</b> Educación: Bachiller <b>Conocimientos específicos:</b> 1. Ofimática 2. Sistema Excel 3. Servicio al cliente  <b>Habilidades específicas:</b> 1. Concentración 2. Agilidad cálculo matemático <b>Experiencia relacionada:</b> 18 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.		
1.2	<b>OBLIGACIONES:</b>		

1. Atender a los afiliados, beneficiarios y usuarios de los servicios solicitados según corresponda en cada punto.
2. Solicitar el carnet físico al usuario para hacer el registro con la tarifa correspondiente.
3. Atender las inquietudes y sugerencias de los usuarios.
4. Orientar y brindar la información óptima y adecuada de los servicios ofrecidos por esta sede social a los usuarios.
5. Informar al jefe inmediato sobre cualquier situación que afecte el buen desarrollo del servicio.
6. Realizar el cuadro de caja.
7. Responder por el inventario que está a su cargo en cada uno de los puntos de servicios.
8. Verificar el correcto funcionamiento de la caja al iniciar su labor en el punto de servicio.
9. Verificar datos en el sistema la capacidad de crédito de los usuarios que estén Afiliados al Centro Social.
10. Revisar la cuenta antes de pasarla al mesero.
11. Recoger antes de la hora de apertura del punto de servicio el pedido en de alimentos, licores y/o bebidas en economato, así como los demás elementos que se requieran para la prestación del servicio.
12. Las demás asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo.
13. Recibe y entrega cheques, dinero en efectivo, depósitos bancarios y otros documentos de valor según corresponda.
14. Registra directamente operando una computadora o caja los movimientos de entrada y salida de dinero.
15. Informa a su superior los movimientos diarios de caja.
16. Sellar, estampar recibos de ingresos por caja, planillas y otros documentos según corresponda
17. Cumple con las normas y procedimientos en materia de seguridad integral, establecidos por la empresa.
18. Mantiene en orden equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía.

**Requerimientos adicionales solicitados por tesorería:**

1. Diligenciar las planillas de cajero en su totalidad, las cuales deben ir firmadas por el funcionario que realice régimen interno.
2. El dinero recaudado de las ventas del día debe ser depositado en la maquina compusafe diariamente.
3. Los baucheres deben ir anexos a la planilla, pegados en una hoja para su validación por tesorería.
4. Las novedades de cuadro de caja del día deben quedar consignadas en la planilla de mesero diariamente.
5. Diligenciar en el libro de registro de planilla las ventas recaudadas del día por punto

**Requerimientos específicos adicionales para los cajeros de los café gourmet, cafetería y piscina:**

1. Realizar aseo del punto.
2. Diligenciar los formatos: recepción de materias, control de temperaturas de las neveras, limpieza y desinfección, inventarios.

**Obligaciones adicionales para quien haga las veces de jefe de cajeros:**

1. Recoger la documentación requerida administrativamente para entrega a los cajeros en sus puntos y así dar cumplimiento al procedimiento como esta ordenado.
2. Realizan inducciones al personal nuevo y reinducciones de este.
3. Recoger rollos de datafono en tesorería y hacer distribución de estos para evitar demora en el proceso por posible faltante en cada uno de los puntos.
4. Coordinar con el IN HOUSE los horarios según lo establecido para cada punto por cada punto de servicio.

**DOTACIÓN PERSONAL:**

1.3

**NOTA: NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas específicas conforme al perfil del cargo, en las**

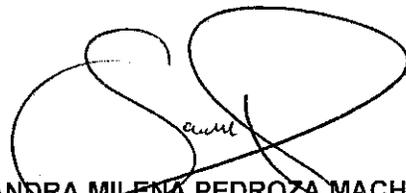
	<p><u>cuales se incluirá el color, diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega de la dotación debe ser una vez inicie la ejecución del contrato.</u></p> <p><b>REQUERIMIENTOS SG-SST:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL INGRESO, PERIÓDICO Y EGRESO CON ÉNFASIS EN EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR, AUDIOMETRÍA, OPTOMETRÍA.</li> <li>ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO Y VIGENTE (HEPATITIS A, INFLUENZA Y TÉTANO)</li> <li>EXÁMENES DE LABORATORIO (COPROLÓGICO SERIADO, KOH DE UÑAS, FROTIS FARÍNGEO)</li> <li>ADJUNTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN (POR ENTIDAD AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD) EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE CON UNA DURACIÓN MÍNIMA DE 10 HORAS VIGENCIA UN AÑO.</li> </ul>		
1.4	<p><b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y/O BIOSEGURIDAD</b> ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: CADA VEZ QUE SE REQUIERA POR EL TRABAJADOR O A DISPOSICIÓN DEL CENTRO SOCIAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>COFIA DE MALLA INVISIBLE PARA CABELLO TIPO RED ELÁSTICA, RED SUAVE Y LIGERA, RESPIRABLE, BUEN FUNCIONAMIENTO EN EL ACOMODO DEL CABELLO LARGO (COLOR NEGRO)</li> <li>CASCARILLA DESECHABLE INDUSTRIAL</li> <li>GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN NITRILO COLOR AZUL (MÍNIMO DOS (2) PARES DE GUANTES POR SERVICIO)</li> </ul>		
2	<b>MESERO</b>		
2.1	<p><b>PERFIL</b> <b>Educación:</b> bachiller y/o técnico en Mesa y Bar <b>Conocimientos Específicos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Atención al cliente</li> <li>Manipulación de alimentos</li> <li>Etiqueta y protocolo</li> </ol> <p><b>Habilidades específicas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Atención a la mesa</li> <li>Organización del servicio de mantelería de mesa</li> </ol> <p><b>Experiencia relacionada:</b> 18 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>		
2.2	<p><b>OBLIGACIONES:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Solicitar y recibir los pedidos requeridos para el desarrollo de la labor en el servicio de restaurante y bar.</li> <li>Atender y servir a los usuarios que asistan a los diferentes eventos o utilicen los servicios del restaurante y bar del centro social.</li> <li>Cumplir con las tareas asignadas e indicaciones dadas por el Maitre en cuanto a los menús y realización de eventos.</li> <li>Asistir y colaborar al grupo de eventos en la organización y alistamiento del lugar previo a la realización del evento, además de apoyar en el desmonte de los elementos ubicados una vez finalizado el evento.</li> <li>Conocer y ofrecer los diferentes menús a los usuarios, así como saber el tiempo de cocción y los ingredientes que contiene.</li> <li>Mantener organizadas las mesas donde se ha prestado el servicio, con el fin de tenerlas dispuestas para otra ocasión de este.</li> <li>Atender en forma oportuna cualquier queja o reclamo presentado por el usuario e informarlo inmediatamente.</li> <li>Verificar que los pedidos solicitados en el servicio de restaurante y bar cumplan los requerimientos establecidos por el cliente, en cuanto a la preparación y presentación de los alimentos y bebidas.</li> <li>Revisar las cuentas generadas por el pedido entregado, antes de presentarlas a los usuarios.</li> <li>Estar atento a cualquier requerimiento realizado por el usuario, durante el servicio a la mesa y brindar respuesta oportuna y eficaz.</li> <li>Aplicar las normas de manipulación de alimentos de forma estricta y velar por la limpieza y desinfección de las áreas.</li> </ol>		

	<p>12. Verificar que las preparaciones salgan en óptimas condiciones de calidad.</p> <p>13. Mantener las mesas antes, durante y después de atender a un cliente, despejadas constantemente, limpias y preparadas para el siguiente cliente.</p> <p>14. Conocer los menús de comidas y bebidas. Describa los ingredientes y métodos de preparación de los productos.</p> <p>15. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo.</p> <p>16. Darles la bienvenida a los clientes, <u>"buenos días, tardes o noches, bienvenidos al Centro Social de Agentes y Patrulleros, hoy los atenderé con el mayor de los gustos"</u></p> <p>17. Entregar y describir los menús y especiales del día, hacer recomendaciones y dar respuesta a cualquier inquietud sobre lo platos o bebidas ofertadas.</p> <p>18. Si tiene dudas de la edad mínima para consumir alcohol, de algún cliente, buscar el mecanismo interno de verificarlo.</p> <p>19. Tomar nota de los pedidos de alimentos y bebidas y entregar la comanda en la cocina o el bar para su preparación.</p> <p>20. Servir los alimentos y bebidas y velar por el disfrute de los clientes.</p> <p>21. Entregarles la factura a los clientes y recibir su pago o, en su defecto, guiarlos a la caja.</p> <p>22. Agradecer a los clientes por su visita.</p> <p>23. Ser el enlace entre la cocina y el comedor con el fin de garantizar que se comparta el mismo enfoque respecto a los platos o bebidas solicitadas.</p> <p>24. Controlar la zona del restaurante que les haya sido asignada y mantener la comunicación tanto con los comensales, como con el personal del bar o de la cocina, para garantizar la mejor atención al cliente.</p> <p>25. Recoger en el sub-almacén la losa correspondiente para cada evento.</p> <p>26. Secado y brillado de loza, cubiertos, bandejas, cristalería y fuentes.</p> <p>27. Utilizar los elementos de EPP y elementos de bioseguridad establecidos para el cargo</p> <p>28. Asistir a las capacitaciones y actividades de bienestar programadas.</p> <p>29. Realizar el montaje de los eventos según lo coordinado por el Maitre con la oficina de eventos y el cliente.</p> <p>30. Cumplir con las actividades asignadas por el Maitre o quien haga sus veces.</p>		
2.3	<p><b>DOTACIÓN PERSONAL</b></p> <p><b>NOTA: <u>El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas específicas conforme al perfil del cargo, en las cuales se incluirá el color, diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega de la dotación debe ser una vez inicie la ejecución del contrato.</u></b></p> <p><b>REQUERIMIENTOS SG-SST:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL INGRESO, PERIÓDICO Y EGRESO CON ÉNFASIS EN EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR, AUDIOMETRÍA Y OPTOMETRÍA.</li> <li>ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO Y VIGENTE (HEPATITIS A, INFLUENZA Y TÉTANO)</li> <li>EXÁMENES DE LABORATORIO (COPROLÓGICO SERIADO, KOH DE UÑAS, FROTIS FARÍNGEO)</li> <li>ADJUNTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN (POR ENTIDAD AVALADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD) EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE CON UNA DURACIÓN MÍNIMA DE 10 HORAS VIGENCIA UN AÑO.</li> </ul>		
2.4	<p><b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y/O BIOSEGURIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>COFIA DE MALLA INVISIBLE PARA CABELLO TIPO RED ELÁSTICA, RED SUAVE Y LIGERA, RESPIRABLE, BUEN FUNCIONAMIENTO EN EL ACOMODO DEL CABELLO LARGO. (COLOR NEGRO)</li> <li>TAPABOCAS DESECHABLES (MÍNIMO DOS UNIDADES POR TURNO DE TRABAJO)</li> <li>GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN NITRILO COLOR AZUL (MÍNIMO DOS (2) PARES DE GUANTES POR SERVICIO)</li> </ul>		
<b>3</b>	<b>BARMAN</b>		
3.1	<p><b>PERFIL</b></p> <p><b>Educación:</b> Técnico en mesa y bar</p> <p><b>Conocimientos Específicos:</b></p> <p>1. Servicio al cliente</p>		

	<p>2. Manejo de licores 3. Coctelera</p> <p><b>Habilidades específicas:</b> 1. Preparación de cocteles y bebidas</p> <p><b>Experiencia relacionada:</b> 24 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>		
3.2	<p><b>OBLIGACIONES:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Darles la bienvenida a los clientes, "buenos días, tardes o noches, bienvenidos al Centro Social de Agentes y Patrulleros, hoy los atenderé con el mayor de los gustos"</li> <li>2. Conocer todos los tipos de bebidas que se utilizan en el bar.</li> <li>3. Conocer las botanas ofrecidas por el club.</li> <li>4. Conocer la forma de almacenamiento de los vinos.</li> <li>5. Saber y conocer muy bien la preparación de las bebidas.</li> <li>6. Conocer y saber el tipo de cristalería que se utiliza para servir las bebidas.</li> <li>7. Realizar inventarios teniendo en cuenta los días de apertura del punto de venta y mensual.</li> <li>8. Garantizar el buen servicio de bar, mediante sus conocimientos, técnicas y rapidez en la atención.</li> <li>9. Debe mantener limpio y organizado el área de trabajo.</li> <li>10. Dirige al personal de meseros del bar y debe informar al jefe del punto de venta de cualquier problema.</li> <li>11. Elabora una pequeña presentación para la promoción de bebidas y atraer a los clientes.</li> <li>12. Conocer las diferentes formas tanto de abrir como servir vino.</li> <li>13. Recoge vasos y copas sucias.</li> <li>14. Elabora una pequeña exposición de bebidas para promocionar y atraer nuevos clientes.</li> <li>15. Debe portar encendedor para auxiliar al cliente.</li> <li>16. Orientar al cliente sobre la forma de venta de productos.</li> <li>17. Informar a los clientes sobre los servicios y productos ofrecidos.</li> <li>18. Es el encargado de ofrecer un buen servicio.</li> <li>19. Agradecer a los clientes por su visita.</li> <li>20. Cerrar el bar y proteger todos los artículos.</li> <li>21. Las demás que le sean asignadas de acuerdo a la naturaleza del cargo.</li> <li>22. Elabora una pequeña presentación para la promoción de bebidas y atraer a los clientes.</li> <li>23. Verificar las existencias de productos en el punto de venta, para proyectar sus necesidades y escalar la solicitud con el responsable del mismo.</li> <li>24. Reclamar en la bodega los productos que han sido solicitados para el punto de venta.</li> <li>25. Sirve bebidas de todo tipo (refrescos, vinos, licores, cavas, bebidas espumosas, etc.).</li> <li>26. Elabora cócteles a partir de la mezcla de diversos ingredientes.</li> <li>27. Corta y mezcla frutas para elaborar zumos.</li> <li>28. Prepara y sirve café e infusiones.</li> <li>29. Según corresponda encargarse de elaborar y servir alimentos como bocadillos, platos combinados, tapas, canapés, etc. que no exijan un alto grado de especialización.</li> <li>30. Considera las preferencias de los clientes y les informa, si es necesario, sobre la oferta del establecimiento.</li> <li>31. Factura la consumición, se encarga de cobrarla y de devolver el cambio al cliente cuando corresponda.</li> <li>32. Prepara y mantiene en perfecto estado la barra y las áreas del establecimiento de su competencia.</li> <li>33. Mantiene en perfecto estado los utensilios y maquinaria de hostelería a su cargo (cafetera, microondas, licuadora, lavavajillas, etc.)</li> <li>34. Mantiene limpias las mesas del establecimiento en caso de ser su responsabilidad</li> <li>35. Rellena las máquinas que dispensan bebidas y otros productos situados en el establecimiento, recoge y cierra el establecimiento. Vela por las normas de seguridad e higiene propias de los establecimientos de restauración.</li> <li>36. Colabora en la organización del almacén o bodega del establecimiento. Ayuda en la organización del almacén y controla las existencias. Se puede encargar de realizar los pedidos necesarios a los proveedores.</li> </ol>		

	<p>37. Asistir a las capacitaciones y actividades de bienestar programadas.</p> <p>38. Realizar el montaje de los eventos según lo coordinado por el Maitre con la oficina de eventos y el cliente.</p> <p>39. Cumplir con las actividades asignadas por el Maitre o quien haga sus veces.</p>		
3.3	<p><b>DOTACIÓN PERSONAL</b></p> <p><b>NOTA: <u>El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas específicas conforme al perfil del cargo, en las cuales se incluirá el color, diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega de la dotación debe ser una vez inicie la ejecución del contrato.</u></b></p> <p><b>REQUERIMIENTOS SG-SST:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL INGRESO, PERIÓDICO Y EGRESO CON ÉNFASIS EN EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR, AUDIOMETRÍA Y OPTOMETRÍA.</li> <li>ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO Y VIGENTE (HEPATITIS A, INFLUENZA Y TÉTANO)</li> <li>EXÁMENES DE LABORATORIO (COPROLÓGICO SERIADO, KOH DE UÑAS, FROTIS FARÍNGEO)</li> </ul> <p>ADJUNTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN (POR ENTIDAD AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD) EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE CON UNA DURACIÓN MÍNIMA DE 10 HORAS VIGENCIA UN AÑO.</p>		
3.4	<p><b>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y/O BIOSEGURIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>COFIA DE MALLA INVISIBLE PARA CABELLO TIPO RED ELÁSTICA, RED SUAVE Y LIGERA, RESPIRABLE, BUEN FUNCIONAMIENTO EN EL ACOMODO DEL CABELLO LARGO. (COLOR NEGRO)</li> <li>TAPABOCAS DESECHABLES.</li> <li>GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN NITRILO COLOR AZUL (MÍNIMO DOS (2) PARES DE GUANTES POR SERVICIO)</li> </ul>		

Lo anterior se deberá tener en cuenta para continuar con el proceso de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 054 2024. los demás términos del Proceso no modificadas en la presente adenda continúan vigentes en su integridad.



Mayor **SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO**  
 Administradora del Centro Social de Agentes y Patrulleros

Elaboró: TEM Luisa Maria Camacho Rojas – Técnica de Contratos  
 Revisado por: OPS. Adriana Paola Puentes Rojas – Líder de Contratos  
 Revisado por: CT Andrés Camilo Benavides Pedraza – Jefe Área Administrativa  
 Fecha de elaboración: 12/03/2024  
 Ubicación: documentos/procesos 2024

Diagonal 44 No 68B-30, Bogotá  
 Teléfonos 7445124  
[cesap.gruco@policia.gov.co](mailto:cesap.gruco@policia.gov.co)  
[www.centrosocialdeagentes.gov.co](http://www.centrosocialdeagentes.gov.co)

