MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE ESCUELAS
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO

005748

No. S-2018-005748 / SUDIE GUTAH

La Estrella, 30 NOV 2018

Brigadier General
OSCAR ANTONIO GÓMEZ HEREDIA
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
Calle 48 # 45-58 Avenida Oriental
Medellín, Antioquia

Asunto: Remisión evaluación técnica proceso PN MEVAL CD 018 2018

De manera respetuosa me permito remitir a mi General la evaluación técnica realizada a la propuesta presentada por el señor HÉCTOR LUIS RAMÍREZ GIRALDO dentro del proceso PN MEVAL CD 018 2018, cuyo objeto es "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO".

Atentamente,

Teniente KAROL LICETH MONTERO YAYA
Integrante Comité Evaluador Técnico

Elaborado por: TE Karol Liceth Montero Yaya
Revisado por: TE Karol Liceth Montero Yaya
Fecha de elaboración: 30/11/2018
Ubicación: D/documentos/2018

Calle 81 Sur 66 - 180
Teléfonos +57 4 2799400 ext. 159
escer.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

EVALUACIÓN TÉCNICA

PROCESO PN MEVAL CD 018 2018

"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO."

No.	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Utilizar el inmueble, ubicado en la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", únicamente para la prestación del servicio de cafetería.	X	
2	Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la Escuela "Carlos Eugenio Restrepo".	X	
3	El proveedor debe contar con documentos de orden técnico y presentarlos con la propuesta: ➢ Copia carnet expedido por autoridad competente en manipulación de alimentos ➢ hojas de vida del personal que laborara en la cafeteria	X Anexo hojas de vida y carne de manipulación de alimentos de las señoras Angela María Velásquez Uribe, María Yolanda Holguín y Blanca Inés Correa	
4	**REQUISITOS DEL PERSONAL:** El arrendatario deberá presentar dentro de los cinco días de suscrito el contrato los certificados de idoneidad, exámenes de KOH (examen para diagnosticar hongos o infecciones en la piel) de uñas y garganta, examen médico general, y certificación de asistencia al curso de bioseguridad con una intensidad no menor de 40 horas, Certificado de Funcionamiento expedido por la Secretaría de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato	X	
5	El supervisor del contrato, hará una revista a las instalaciones donde se manipularán y almacenarán los alimentos cada dos meses con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas y técnicas necesarias.	X	
6	El arrendatario debe mantener en impecable estado de aseo el sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias	X	
7	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.	X	
8	El oferente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas.	X	
9	El arrendatario deberá garantizar la cadena de frio de los productos que se requieran	X	
10	El proponente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias	X	
11	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos sus elementos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones y desinfecciones necesarias para su adecuado estado de limpieza.	X	
12	El proponente se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.	X El oferente presentó programa de aseo del 24/11/2018	
13	EL proponente se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	X	
	LISTADO DE PRECIOS: El arrendatario se compromete a publicar los precios de los productos que venderá en el local destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro de las instalaciones del ramo de servicio de cafetería, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato. So pena de las sanciones a que haya lugar. El arrendatario se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por	X	

	razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. la no adquisición de los mimos constituye incumplimiento al contrato **Nota 1**: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicita por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato. Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito al supervisor del contrato quien determinara la viabilidad a mencionada solicitud. **Nota 2**: el aumento de los precios de los productos será de acuerdo a las respectivas alzas en los precios de mercado, los cuales se realizarán mediante solicitud por parte del arrendatario al supervisor del contrato con precios del común y verificado y aprobados por el supervisor. **Nota 3**. La empresa arrendatario deberá contar con un sistema automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.		
15	El oferente deberá presentar en su el catálogo de productos que ofrece y servicios adicionales que podrá prestar.	X	
16	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X	
17	El proponente se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	X	
18	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X	
19	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización en la prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICIA NACIONAL.	X	
20	El ARRENDATARIO se compromete, previa autorización de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten. Así mismo, se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	
21	El proponente pagará a la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá el canon de arrendamiento, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato y subsiguientemente cada mes. **SERVICIOS PÚBLICOS.** El servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éste, como sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la ejecución del contrato; el cual será calculado mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kwh) y así poder realizar los cobros correspondientes. Los medidores serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato, quien determinará el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM, monto que deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad. Frente a lo anterior, la gestión y seguimiento al pago oportuno de los servicios públicos domiciliarios por parte del arrendatario, deberá ser asumida por el supervisor del contrato de arrendamiento, quien realizará las siguientes actividades: • Tomar las lecturas de los medidores existentes (energía y/o agua) e informar sobre el consumo anterior y actual al Grupo de Bienes Raíces oportunamente • Con relación a la información anterior, el Supervisor del contrato de arrendamiento, realizara el cobro correspondiente al arrendatario, de manera oportuna y teniendo en cuenta las fechas de vencimiento de cada factura; los cuales deberán ser consignados por el arrendatario a la cuenta de fondos especiales de la Policía Nacional. • El Supervisor de los contratos, realizarán el seguimiento, control y verificación de los pagos realizados por parte del arrendatario, e informarán a la Grupo de Contratos mediante los informes de supervisión, el cumplimiento del pago oportuno de estos conceptos, con el fin de iniciar alertas tempranas y/o dejar constancia que se esté cumpliendo a cabalidad con las obligaciones del contrato de arrendamiento.	X	
22	El proponente se compromete a adquirir póliza de garantía que ampare el cumplimiento del contrato.	X	

23	El arrendatario deberá contar con el personal suficiente para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención	X	
24	El proponente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería, todos los días, desde las 07:00 horas a las 18:30 horas, personal calificado e idóneo, certificado en manipulación de alimentos.	X	
25	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con el, así como la del mismo proponente. De igual forma deberá informar con diez (10) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado	X	
26	**RELACION LABORAL:** los empleados del ARRENDATARIO 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 Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.	X	
27	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. (Deberá anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E.P.S., pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación lo cual será verificado por el supervisor del contrato).	X	
28	Dentro de los diez (10) primeros días de cada mes anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E.P.S., pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación.	X	
29	El proponente se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (delantal, tapabocas, gorro y zapatos cerrados), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).	X	
30	El proponente se compromete 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, buzon de sugerencias etc.).	X	
31	Cumplir con las normas sanitarias, higiene, seguridad industrial y comercial y buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	X	
32	El proponente se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes en materia ambiental, para el manejo de desechos y demás que sean pertinentes.	X	
33	CAPACIDAD OPERATIVA. El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal certifica que cuenta con la capacidad logística y financiera necesaria para la prestación del servicio de cafetería.	X El oferente presentó certificación del 24/11/2018	

OBLIGACIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

No.	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratante deberá realizar las siguientes actividades así. • El arrendatario empleara de preferencia productos con Sello Ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel nacional o internacional, como certificaciones en la norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados, de igual forma aquellos que se utilicen deben ser productos biodegradables reconocidos. **PREVENCION DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** • Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, compra drapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de la cafetería. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad.	X	

- El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.

MANEJO ADEUCADO DE RESIDUOS:

- El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimientos, 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 de SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y liquidos del material orgánico y reciclable.

- El oferente arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis meses (6), el primero al finalizar el segundo mes de iniciada la actividad productiva. De ser necesario y según el resultado de laboratorio, el arrendatario deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

- El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar informe al supervisor mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

- Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR, para servir alimentos.

- El arrendatario se compromete aplicar las buenas prácticas de manufactura BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 DE 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Protección Social.

- 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 área de procesamiento de los alimentos.

- El arrendatario realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.

- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.

- El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:

RESIDUOS ORGANICO	RESIDUOS ORDINARIOS	PAPEL Y CARTON	PLASTICO Y VIDRIO
BOLSA DE COLOR CREMA	BOLSA DE COLOR VERDE	COLOR GRIS	BOLSA DE COLOR AZUL

- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

- El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la Unidad. El arrendatario, evitará el uso de poli estireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCION DE BASURAS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición.

- Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes que sean biodegradables y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección.

- Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa.

	• El arrendatario deberá realizar cronograma y ejecutar el plan de fumigación y ejecución contra roedores e insectos, para la ejecución del contrato de arrendamiento, lo cual será verificado por el supervisor del contrato. LIMPIEZA Y DISPOSICION DE TRAMPAS DE GRASA. • El arrendatario deberá instalar al inicio de 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. • El arrendatario se compromete a realizar un mantenimiento de las trampas de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementado en la cafeteria, 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 certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha. • El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento lo realice una empresa especializada en el tema. MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS: • Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990 • El arrendatario debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems como: Identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. PARTICIPACION PROGRAMAS AMBIENTALES • Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente. • Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan. FORMACION Y CAPACITACION • Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente. • El personal que desarrolle las actividades de cafeteria, será sometido a un plan de capacitación y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a lo establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir a mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 de 2004. **NOTA: todas estas actividades serán verificada por el supervisor del contrato.**		
2	El arrendatario se compromete a impartir instrucciones, sensibilizaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y liquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Usos de elementos de protección personal • Manejos de sustancias químicas	X	

	• Ahorro y uso eficiente de recursos • Normatividad ambiental • Saneamiento básico • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su productividad. El arrendatario deberá presentar el plan de manejo ambiental para la mitigación de los impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados los cuales deben contener: • Alcance. • Objetivos. • Responsables. • Descripción de actividades. • Cronograma. • Indicadores que serán del control de la empresa arrendatario. Lo cual será verificado por el supervisor del contrato.		
3	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establecen: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se Página 18 de 32 evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que antiga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio afectivo .se debe tapa bocas • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento Térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces *fecales de roedores* y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor	X	

	• Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
4	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario, el arrendatario debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.	X	

ITEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**MINUTA PATRÓN:** La minuta patrón incluye las porciones y gramajes mínimas por grupos de alimentos para lograr el aporte de calorías y nutrientes que se requieren en cada alimentación	X	
2	**CALIDAD NUTRICIONAL** Cada alimento debe contener la siguiente calidad nutricional Valor Calórico: Desayuno: 20% Almuerzo: 40% Comida: 40% Proteínas: 10 al 25% Grasas: 25 al 35% Carbohidratos: 50 al 60% Calorías: Entre 1100 y 1200 Proteínas: 60 gramos Grasa: 35 gramos Carbohidratos: 175 gramos	X	
3	**MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS** El arrendatario garantizara que los alimentos se conservan en condiciones adecuadas que mantengan sus propiedades evitando la contaminación cruzada de estos alimentos, para lo cual el oferente se aprovisionara del mobiliario necesario para su correcto mantenimiento y conservación (neveras, enfriadores, congeladores, vitrinas, anaqueles, entre otros.)	X	
4	**CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS** La materia prima que se utilice debe ser de optima calidad, para lo cual el arrendatario debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y, además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación	X	
5	**VESTUARIO DEL PERSONAL**	X	

	Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y no botones en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo de forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa es responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de actividad que desarrolla.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO 2.2.4.6.29. *Información.* El arrendatario debe mantener disponibles y debidamente actualizados, entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST:	CUMPLE	NO CUMPLE
1	La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el Trabajo SST, firmados por el empleador	X	
2	Matriz de peligros asociada a las actividades a ejecutar en el servicio contratado y sus planes de control.	X	
3	El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo - SST de la empresa, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST;	X	
4	El programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo - SST, así como de su cumplimiento incluyendo los soportes de inducción, reinducción y capacitaciones de los trabajadores dependientes arrendatarios, contratados y en misión;	X	
5	Registros de entrega de equipos y elementos de protección personal;	X	
6	Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo;	X	
7	Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente;	X	
8	Los programas de vigilancia epidemiológica, así como la salud de los trabajadores, incluidos los resultados de las mediciones ambientales y los perfiles de salud arrojados por los monitores biológicos, si esto último aplica según priorización de los riesgos.	X	
9	Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, máquinas o equipos	X	
10	Evidencias de las gestiones adelantadas para el control de los riesgos	X	
11	La matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riesgos Laborales que le aplican a la empresa.	X	
12	Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad.	X	
13	La documentación relacionada con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, debe estar redactada de manera tal, que sea clara y entendible por las personas que tienen que aplicarla o consultarla. Igualmente, debe ser revisada y actualizada cuando sea necesario difundirse y ponerse a disposición de todos los trabajadores, en los apartes que les competa.	X	

EL ARRENDATARIO SE COMPROMETE QUE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE CAFETERÍA ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SE MANTENDRÁN DURANTE SU EJECUCIÓN Y SON LOS SIGUIENTES:

Ítem	Producto	Medida	Valor unitario	CUMPLE
1	Agua	Pet 420 Ml	1.500	X
2	Agua	Pet 600 ml	6.000	
3	Agua	Pet litro personal	2.500	
4	Agua Bolsa	360 ml	3.000	
5	Agua Bolsa	600 ml	500	
6	Agua en Botella	600 ml	2.000	
7	Agua en Botella	420 ml	1.700	
8	Agua H2O con gas	600 ml	3.000	
9	Alpin Bolsa	200 ml	1.500	
10	Alpin caja	200 ml	2.500	
11	Arequipe	30 gr	1.000	
12	Aromática	07 onzas	500	

13	Arroz con leche y quesito	Porción	1.000
14	Atún en Lata	160 gr	4.000
15	Avena	250 gr	2.400
16	Barra Halls	9 pastillas	1.200
17	Batería AA	Par	1.300
18	Baterías AAA	Par	1.400
19	Bebida Energizante	240 ml	3.000
20	Bebida energizante peak	250 ml	4.000
21	Betún Cherry	12 gr	2.800
22	Bocadillo veleño	unidad	500
23	Boliqueso	21Gr	1.500
24	Bolsa de algodón	15 gr	800
25	Bolsa de basura	Unidad	500
26	Bolsa de Leche deslactosada	1.1 Litro	2.300
27	Bon Bon Bun	Unidad	400
28	Buñuelo	70 gr	700
29	Café con Leche	07 onzas	1.200
30	Caja de Fósforos	unidad	700
31	Capuchino	07 onzas	3.200
32	Cepillo Dental	unidad	2.900
33	Certz	20.4 Gr	1.500
34	Chapstik	4 g	6.800
35	Cheese Tris	54 gr	1.500
36	Chicharrón Americano	13 gr	1.500
37	Chicle grande	12 pastillas	1.200
38	chitos	90 gr	1.600
39	chitos Natural	15 gr	500
40	chitos Natural	80 gr	1.500
41	Chitos Picantes	80 gr	1.500
42	Chitos Queso	21 gr	1.500
43	choclitos	10 gr	1.000
44	Choco crispi	35 gr	1.500
45	Chococono	Unidad	2.000
46	Chocolate	Taza	1.500
47	Chocolate Burbuja	14 gr	800
48	chocolate Gol	31 gr	1.000
49	chocolatinas	12 gr	600
50	chocolatinas	15 gr	700
51	chocolatinas	100 gr	2.000
52	Chocorramo	70 gr	1.500
53	chokis	40 gr	1.000
54	Cicle Pequeño	2 pastillas	200
55	Coca-Cola	3 litros	6.000

56	Coca-Cola	600 ml	3.000
57	Coca-Cola	250 ml	1.500
58	Colgate	50 gr	2.400
59	Con Hón Today	Unidad	2.500
60	Confites halls	3 gr	200
61	Croissant	80 gr	1.500
62	cuchilla de afeitar	Unidad	700
63	Curas de heridas	Unidad	200
64	De todito	45 gr	2.000
65	De todito	255 gr	4.200
66	Dorritos	100 gr	1.200
67	Doritos	38 gr	1.500
68	Empanada	50 gr	1.700
69	Fabuloso	200 ml	1.000
70	Galleta festival	X 4 unidades	800
71	Galleta festival	X 6 Unidades	1.000
72	Galleta club social	27.8 Gr	1.000
73	Galleta de leche	Unidad	300
74	Galleta Tosh	16.5 Gr	1.000
75	Galleta Wafer	Unidad	700
76	Galletas de Paquete Oreo	45 gr	1.000
77	Galletas de Paquete Quaker	Unidad	1.000
78	Gamesa	26 gr	1.000
79	Gansito	45 gr	1.000
80	Gaseosa Postobón	350 ml	2.000
81	Gaseosa Postobón	250 ml	1.500
82	Gaseosa Postobón	450 ml	2.500
83	Gaseosa Postobón	600 ml	2.500
84	Gaseosa Postobón	1.5 Litros	3.500
85	Gaseosa Postobón	3.125 litros	6.000
86	Gatorade	500 ml	3.000
87	Gelatina de pata	Unidad	2.000
88	Golosas	Unidad	1.700
89	Golosita	Unidad	1.400
90	Gomina crol	100 gr	1.000
91	Gomina N17	Unidad	5.500
92	Gudiz	30 gr	1.200
93	Helado Bocato	85 gr	3.000
94	Helado Casero	90 ml	1.200
95	Helado vaso cremito	Unidad	2.000
96	Huevo casero con arepa	Porción	2.000
97	Huevos al gusto con arepa o pan	Porción	2.500
98	Huevos cacerola	Porción	2.000

99	Huevos con arroz, pan y chocolate	Porcion	4.500
100	Huevos con jamón y arepa	Porcion	3.500
101	Jabón baño	130 gr	1.[illegible]50
102	Jugo Botella	350 ml	1.000
103	Jugo Botella	400 ml	1.300
104	Jugo Botella	500 ml	1.800
105	jugo caja	200 ml	1.600
106	Jugo del valle	400 ml	1.800
107	Jugó en Agua	12 onzas	1.600
108	Jugó en leche	12 onzas	2.[illegible]00
109	Kumis	150 gr	1.[illegible]00
110	lapicero Kilométrico	Unidad	[illegible]00
111	Leche en bolsa	1.1 Litro	2.[illegible]00
112	Leche en caja	200 ml	1.600
113	Leche vaso	07 onzas	1.[illegible]00
114	lecherita	100 gr	2.[illegible]00
115	Límpido	500 ml	1.2[illegible]00
116	Lipton Ice Tea	500 ml	2.[illegible]00
117	Listerine	[illegible] ml	6.[illegible]00
118	Maduritos	43 gr	1.[illegible]00
119	Malta	300 CC33	2.[illegible]00
120	Malta	2[illegible] CC33	1.[illegible]00
121	Malta	1.5 litros	3.[illegible]00
122	Malteadas	12 onzas	3.[illegible]00
123	Mani Mezcla	[illegible] gr	2.[illegible]00
124	Mani Moto	40 gr	1.[illegible]00
125	Mani Saldo	[illegible] gr	1.[illegible]00
126	Mazamorra	[illegible]	1.[illegible]00
127	Menta Helada	[illegible]	[illegible]00
128	Milo Caliente	12 onzas	3.[illegible]00
129	Milo Frio	12 onzas	2.[illegible]00
130	Mountain Dew	[illegible]	3.[illegible]00
131	Néctar de fruta	[illegible] ml	2.[illegible]00
132	Paleta de agua	[illegible]	1.[illegible]00
133	Paleta piña	[illegible]	1.[illegible]00
134	Palito de queso	[illegible]	1.[illegible]00
135	Palo queso	[illegible]	1.[illegible]00
136	Pan	[illegible] gr	[illegible]
137	Pan de maíz	[illegible]	[illegible]
138	Pan Hawaiano	120 gr	1.[illegible]00
139	Pan tajado	Porcion	[illegible]
140	Pancerotis	Unidad	2.[illegible]00
141	Papa rellena	Unidad	2.[illegible]00

142	Papa [illegible]na	1[illegible]0 gr	[illegible].000
143	Papas de Paquete	32 gr	1.500
144	Papel higiénico [illegible]nte hoja	[illegible]	[illegible].200
145	Papel higiénico triple hoja	Rollo	[illegible].300
146	Past[illegible] [illegible]vestida	Unidad	[illegible]00
147	Pastel de Guayaba	Unidad	[illegible].000
148	Pastel de Pollo	100 gr	[illegible].500
149	Pastel jamón queso	Unidad	1.500
150	Pastel [illegible] Pere	Unidad	[illegible].500
151	Patata [illegible]gerida	4 [illegible]	[illegible]00
152	Platanitos	43 gr	1.500
153	Polet	Unidad	[illegible]00
154	Pongue gaita	63 gramos	1.500
155	Prestobarba desechable	Unidad	[illegible].500
156	Refresco de fruta	200 c	[illegible].000
157	Regenerable	Vaso 200 Gr	2.400
158	Regenerits	Vaso 100 Gr	1.700
159	Rosco[illegible] dulce	Unidad	1.300
160	Rosquet[illegible]	10 un	1.500
161	Salchicha lata	160 gr	[illegible].000
162	Sándwich	Unidad	[illegible].000
163	Sardina	155 gr	[illegible].500
164	Seda dental	Unidad	1.000
165	Shampoo	Sobre	[illegible].000
166	snakis de caramelo	Paquete	1.500
167	Sopa	Porción	3.000
168	squash bebida hidratante	500 ml	1.500
169	Submarino Manticola	30 gr	1.000
170	Tamal de [illegible]a y chocolate	Porción	[illegible].000
171	Te	07 [illegible]s	1.200
172	Te Frio	250 ml	2.800
173	Tinto	4 onzas	600
174	Toallas higiénicas	Paquete	3.900
175	Torta	Porción	2.000
176	Trocipollos	32 gramos	1.500
177	Tuti fruti Botella	500 ml	2.200
178	Tuti fruti en botella	350 ml	1.800
179	Tuti fruti en caja	200 ml	2.000
180	yogo yogo	150 gr	1.000
181	Yogurt de fruta en vaso	200 gr	2.400
182	Yogurt en bolsa	150 gr	1.000
183	Yox	100 gr	1.400
184	Zucaritas	35 gr	3.000

185	Manzana Roja	Unidad	1.[illegible]00	
186	Manzana Verde	Unidad	1.[illegible]00	
187	Pera	Unidad	1.[illegible]00	
188	Mango Tommy	Unidad	1.[illegible]00	
189	Papaya	Unidad	1.[illegible]00	
190	Banano	Unidad	4[illegible]0	
191	Naranja	Unidad	[illegible]00	
192	Mandarina	Unidad	[illegible]00	
193	Piña Oro miel	Porción	1.[illegible]00	
194	Ensalada de frutas	Pequeña	[illegible]00	
195	Ensalada de frutas	Grande	[illegible]00	

El proponente deberá presentar una propuesta diaria para el servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para el personal policial que se encuentra prestando servicio en instalaciones de LA ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO, de conformidad con las especificaciones técnicas minimas que se sugieren para el presente proceso:

DESAYUNOS

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO CAFETERIA	Valor Estimado	CUMPLE
1	Huevos: en tortilla o al gusto, pan tostado, mantequilla, queso, jugo, café o chocolate	5000	X
2	Calentado con huevos, quesito, arepa o pan, mantequilla, y chocolate	5000	
3	Caldo de menudencias o de costilla con arepa	5000	
4	Caldo de pescado con arepa	5000	
6	Caldo solo con arepa	5000	
8	Calentado con carne, arepa, pan, mantequilla y chocolate	5000	

ALMUERZOS Y CENAS

ITEM	DESCRIPCION DEL SERVICIO CAFETERIA	Valor Estimado	CUMPLE
1	PLATO TIPICO: (Sopa de fríjol verde, arroz, carne frita, patacón, arepa, ensalada, jugo o mazamorra).	6000	X
2	SANCOCHO ARROZ ENSALADA, PLATANO Y JUGO	6000	
3	SUDADO DE POLLO. arroz, ensalada, arepa, papa, sopa de lentejas y jugo	6000	
4	ARROZ CON POLLO: Sopa de mazamorra, arroz con pollo, ensalada de tomate, repollo y cilantro, papitas a la francesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000	
5	COSTILLA A LA B.Q.: Cerdo en salsa de naranja, sopa de huerta (papas de las dos, arvejas, yuca, y cebolla), arroz blanco, costilla a la B.Q. cerdo en salsa de naranja, ensalada de lechuga, zanahoria y vinagreta, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000	
6	ROBALO A LA MILANESA CASTILLA [illegible]: Sopa de pescado, arroz con coco, ensalada de tomate, repollo, cilantro y mayonesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000	
7	CARNE A LA CRIOLLA: Sopa de papa, papa al perejil, arroz blanco, ensalada de repollo y zanahoria, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000	
8	HIGADO ENCEBOLLADO: Sopa de verduras, arroz blanco, croquetas de papa, ensalada de zanahoria, tomate, picado, cilantro, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000	

9	[illegible] A LA PLANCHA: sopa, arroz de verduras, ensalada de remolacha y zanahoria, jugo del día o guarapo	6000	

Porciones y gramajes mínimos por grupos de alimentos

Las porciones y gramajes exigidos para el servicio diario son los siguientes:

Grupo de alimentos	Porciones	Tamaño porción cocida (pesos y volúmenes mínimos)	CUMPLE
Desayuno			X
Jugo	1	240 cc	
Fruta	1	70 gramos	
Bebida caliente	1	240 cc	
Lácteos (queso, kumis o yogur)	1	30 gramos 200 cc	
Cereal (pan, arepa o equivalentes)	1	variable en 80 gramos según presentación del cereal y lista de intercambio	
Proteico (huevos, jamón, salchicha o mortadela)	1	peso variable	
Margarina	1	5 gramos	
Almuerzo y comidas			
Sopa o crema	1	300 cc	
Leche	1	240 cc	
Jugo o gaseosa	1	12 onzas	
Proteico (carne magra de res o cerdo, pollo o pescado)	1	en Cocido 100 gramos	
Arroz	1	125 gramos	
Energético (leguminosas cocidas)	1	225 gramos	
Energético (plátanos y tubérculos)	1	Variable en 100 gramos según la presentación del energético y lista de intercambio	
Ensalada (verduras y hortalizas) tales como: lechuga y/o repollo, tomate, remolacha, zanahoria, piña, pepino, apio)	1	100 gramos	
Postre	1	40 gramos	
Pan o arepa	1	30 gramos	

Teniendo en cuenta la verificación de los aspectos anteriormente anotados el oferente HÉCTOR LUIS RAMÍREZ GIRALDO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 70.380.402, NIT. 70.380.402-1, cumple con las especificaciones técnicas establecidas en la invitación del proceso PN MEVAL CD 013 2018.

Intendente JULIÁN ALBERTO CASTAÑO CARDONA
Integrante Comité Evaluador Técnico

Teniente KAROL LIZETH MONTERO YAYA
Integrante Comité Evaluador Técnico