ANEXO No 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE VERIFICACIÓN Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

Entregar en calidad de Arrendamiento de un área destinado para el servicio de Restaurante y Cafetería, ubicados dentro de las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Caquetá, área que consta de aproximadamente 305 m²

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO RESTAURANTE Y CAFETERIA	OFRECE	NO OFRECE
	PRODUCTOS DE RESTAURANTE (DESAYUNO)		
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.		
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.		
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.		
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.		
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.		
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas		
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.		
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.		
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.		
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas		
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas		
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas		
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas		
14	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.		
15	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.		
16	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.		
17	tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso mozarella, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.		
18	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozarella 20g, arepa 58g.		
19	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.		
PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)		**OFRECE**	**NO OFRECE**
20	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)		
21	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
22	Carne de res y/o cerdo asada 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
23	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)		**OFRECE**	**NO OFRECE**
24	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
25	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
26	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas		
27	valor empaques biodegradables para llevar alimentos		
28	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.		

29	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas		
PRODUCTOS CAFETERIA Y OTROS		**OFRECE**	**NO OFRECE**
30	Café oscuro 10 onzas		
31	Café con leche 3.5 onzas unidad		
32	Café con leche 8 onzas		
33	Tinto 4 onzas Unidad		
34	Bebida aromática unidad		
35	Tinto 7 onzas Unidad		
36	Bebida aromática 4 onzas unidad		
37	Jugo natural en agua 12 onzas		
38	Jugo natural en leche 12 onzas		
39	empanada carne 100gr		
40	empanada pollo 100gr		
41	empanada mixta 100gr		
42	salchipapas 150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha		
43	buñuelo 20gr		
44	Jugo de naranja o mandarina en botella 300ml		
45	Té en botella 300ml		
46	Bebida malta botella 330ml		
47	Jugo de sabor a naranja en bolsa unidad x200 ml		
48	Agua en bolsa unidad x360 ml		
49	Agua en botella unidad x300 ml		
50	Agua botella con gas unidad x600 ml		
51	Agua botella sin gas unidad x600 ml		
52	Agua H2O botella saborizada unidad x600 ml		
53	Agua de sábila en tarro unidad x320 ml		
54	Bebida hidratante unidad x500ml		
55	Jugos de sabor a fruta tropical unidad x500 ml		
56	Jugos de sabor a fruta tropical botella unidad x350 ml		
57	Jugos de sabor a fruta tropical caja unidad x1000ml		
58	Jugos de sabor a fruta tropical aja unidad x200ml		
59	Gaseosa unidad x350 ml		
60	Gaseosa unidad x250 ml		
61	Gaseosa unidad x2.000 ml		
62	Gaseosa unidad x3.125 ml		
63	Gaseosa unidad x1.25 litros		
64	Tea de sabores en tarro unidad x300 ml		
65	Tea de sabores en tarro unidad x500 ml		
66	malta Mini unidad x 200 cm		
67	Malta Pet unidad x330 ml		
68	Malta unidad x1.000 ml		
69	Malta unidad x225 ml		
70	Malta unidad x1.5 ml		

71	Malta botella		
72	Bebida energizante unidad x400ml		
73	Jugos en caja tetra pack 200ml		
74	Bebida energizante unidad x240 ml		
75	Bebida energizante unidad x300 ml		
76	de sabor a fruta tropical unidad x380 ml		
77	capuccino, expresso, leche, vainilla, galleta 7oz.		
78	café con crema chantilly, expreso, leche y crema chantilly 7oz		
79	limonada natural 9oz		
80	limonada de coco 12 oz		
81	malteada de café, brownie, milo, oreo de fruta 12 oz		
82	Jugo de naranja en caja o botella 250ml		
83	Jugo de naranja natural 12 onzas		
84	Perro caliente compuesto por: pan, salchicha, ensalada, tocineta, queso mozarela y salsas peso total 250 gramos		
85	Hamburguesa compuesta por: carne, queso mozarela, tomate, lechuga, ripio de papa, ensalada picada, salsas peso total 300		
86	Yogurt en vaso con cereales y frutas unidad x20 onzas		
87	Sándwich de jamón 4gr, queso 6gr, pan 50gr.		
PRODUCTOS DE ASEO		**OFRECE**	**NO OFRECE**
88	Papel higiénico blanco doble hoja unidad		
89	Crema dental unidad x180 grs		
90	Crema dental unidad x132 grs		
91	Crema dental unidad x108 grs		
92	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad		
93	Jabón tocador unidad x100 grs		
94	Cepillo dental unidad		
95	Shampoo en sobre unidad x30 grs		
96	Betún en paste unidad x30 grs		
97	Betún en paste unidad x65 grs		
DULCES		**OFRECE**	**NO OFRECE**
98	Bocadillos envueltos en hoja de bijao 20gr unidad		
99	Chicles caja pequeña		
100	Chocolatina unidad 12gr		
101	ponqué de chocolate unidad 70gr		
102	Galletas de sal unidad 15gr		
103	Galletas de dulce paq. 6 x 50gr		
104	Gaseosa surtida botella 350ml		
105	Dulce mentolado en barra surtido 30gr		
106	Dulce mentolado surtido 30gr		
107	Papas fritas variadas unidad 50gr		
108	Pastel Brownie surtido unidad 65gr		
109	Chicle relleno de líquido 70 grs		
110	Chiclet’s pequeño		

111	Chiclet's grande		
112	Dulce de bolitas de colores 70 grs		
113	Confite refrescante pequeño 32 gr		
114	Confite refrescante barra 25.2 gr		
115	Goma de mascar sin azúcar pequeño		
116	Goma de mascar sin azúcar mediano		
117	Besitos de queso unidad x36 grs		
118	Besitos de queso unidad x16 grs		
119	Bombón unidad x20 grs		
120	Chocolatina unidad x12 grs		
121	Torta embolsada cubierta de chocolate unidad x70 grs		
122	Pasabocas de maíz de limón unidad 29 grs		
123	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x70 grs		
124	Paquete surtido (plátano, chicharrones y papas) unidad x50 grs		
125	Maní unidad x40 grs		
126	Pastelito surtido unidad x33grs		
127	Platanitos unidad x43 grs		
128	Goma de mascar sin azucar grande		
129	Galleta de sal y galleta de chocolate		
PRODUCTOS PANADERIA		**OFRECE**	**NO OFRECE**
130	Arepa de queso 120 gr		
131	Buñuelos 75 gr		
132	Pandebonos 70 gr		
133	Pan de queso 35 gr		
134	Almojábana 60 gr		
135	Pandeyuca 40 gr		
136	pastel hawaiano 120 g		
137	pan croissant de queso 100g		
138	Pan palitos 60 gr		
139	Pan agridulce 55 gr		
140	Pan campesino 60 gr		
141	pan coco x 10u 400g		
142	pastel arequipe 100g		
143	Pan con queso 280 grs		
144	Pan integral 60 gr		
145	pan de leche x 10u 400g		
146	croissant de jamón y queso 110g		
147	Pan pizza 90 gr		
148	Brazo de reina 100 gr		
149	Chicharrón 80 gr		
150	Churros 65 gr		
151	Peras 120 gr		
152	Pastel de pollo unidad 30gr		

153	Pastel hawaiano unidad 30gr		
154	Tajada de ponqué unidad 63gr		
LACTEOS		**OFRECE**	**NO OFRECE**
155	Leche deslactosada unidad x1.100 ml		
156	Leche Entera unidad x1.100 ml		
157	Leche unidad x200 grs		
158	Leche unidad x400grs		
159	Leche deslactosada unidad x450 grs		
160	Leche deslactosada unidad x200 grs		
161	Yogurt unidad x100 grs		
162	Yogurt unidad x200 ml		
163	Leche saborizada unidad x200 ml		
164	Leche saborizada caja unidad x200 ml		
165	Yogurt espeso unidad x 45 grs		
166	Avena bolsa unidad x200 grs		
167	Avena vaso unidad x250 grs		
168	Avena original vaso unidad x250 grs		
169	Bonyurt unidad x170grs		
170	Bonyurt mini x96grs		
171	Bebida de fruta natural botella unidad x237 grs		
172	Bebida de fruta natural caja unidad x200 ml		
173	Kumis vaso unidad x150 grs		
174	Kumis bolsa unidad x150 grs		
175	Yogurt regenerador unidad x150 grs		
176	Bebida de frutas unidad x237 ml		
177	Yogo premio unidad x250 grs		
178	Yogurt bebida lactea bolsa unidad x150 grs		
179	Yogurt bebida láctea vaso unidad x150 grs		
180	Yogurt unidad x150 grs		
181	Yogurt original unidad x200 grs		
182	Leche achocolatada 200ml		

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES

ÍTEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar mínimo por turno 7 persona disponibles para el servicio y atención del personal en la cafetería y restaurante, así: 1. 01 persona encargada de la administración y caja. 2. 01 persona encargada de la cocina. 3. 02 auxiliares de cocina. 4. 03 auxiliares de atención al público. Nota: la persona encargada de la administración de la cafetería deberá estar pendiente de la atención al público y cumplimiento de las normas de higiene y salubridad del lugar. **ANEXAR CERTIFICADO**		

2	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Caquetá se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Caquetá podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él, de igual forma todo lo concerniente al pago de seguridad social integral de sus trabajadores (salud, pensión y riesgos laborales). Anexar certificación de cumplimiento. El supervisor del contrato deberá recibir de manera mensual, en los soportes del pago de arrendamiento, también el pago de la seguridad social integral de la arrendataria donde demuestre el cumplimiento al pago de seguridad social integral de la arrendataria propia y de sus trabajadores (salud, pensión y riesgos laborales), soportándolo mediante las planillas de pago de aportes parafiscales. **ANEXAR CERTIFICADO**		
3	Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar, debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (KWH y M3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así: La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato. La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada. En caso que el espacio arrendado requiera algún tipo de adecuación, intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de los entes de control o empresas prestadoras de servicios, los trámites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad, se aplicará lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020		
4	Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y cafetería para los funcionarios en cuanto la base del Comando de Departamento de Policía Caquetá, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. **ANEXAR CERTIFICADO**		
5	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de restaurante y cafetería como grecas, neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
6	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía, para el funcionamiento del Restaurante y cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 06:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.		
7	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar hojas de vida y listado del personal que laborará en el Restaurante y la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.		
8	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato. También deberá publicar la lista de precios en un lugar visible.		
9	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.		
10	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de restaurante y cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en el Restaurante y la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.		
11	Entregar en su propuesta documentación de certificaciones vigentes de los controles relacionados en el ítem Nro. 2, incluido el **CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS de sus trabajadores**, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido. **ANEXAR CERTIFICADOS VIGENCTES.**		
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales		
13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la		

	materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)		
14	El arrendatario y futuro contratista 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 y afiliación al sistema de seguridad social.		
15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones del restaurante y cafetería tomado en arrendamiento.		
16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
17	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el Jefe del Área Administrativa y Financiera del Departamento de Policía Caquetá, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto 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.).		
18	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.		
19	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 20:00 horas y fines de semana y festivos de 06:00 am a 19:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio de comida y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.		
20	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
21	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar análisis físico químico y microbiológico de aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería y restaurante) con una empresa contratada y certificada para tal fin, trámite que se debe adelantar al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato. Deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validad mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios debe poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4 del decreto 1076 de 2015 “Por medio del cual se expide decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible”		
22	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar desinfección, fumigación y control de plagas semestralmente, coordinando esto con el supervisor del contrato y entregar certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.		
23	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones tomadas en arrendamiento.		
24	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.		
25	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones del restaurante y la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Caquetá).		
26	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.		
27	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando 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 cliente.		
28	El arrendatario y futuro contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.		
29	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en		

	sus respectivas bolsas por color.		
30	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
31	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.		
32	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.		
33	El oferente deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de las grasas, aceites, y material sólido generados por la actividad del 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 si es de su propiedad. De igual forma deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 vez al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el restaurante y la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
34	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
35	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: ✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).		
36	Para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de 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 Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya.		
37	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante y cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.		
38	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidor y la Resolución 2246 de 2017 "Por la cual se modifica el artículo 10 de la Resolución 1297 de 2010 y se dictan otras disposiciones".		
39	El arrendatario no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado publico 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.		
40	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con 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 domesticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), 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 el 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".		
41	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el arrendatario deberá:		

	• Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • 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. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de polietileno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.		
42	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 la grasa, en filtro, extractores de grasa o 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 (03) 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 del 2007 – ICONTEC.		
43	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 convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo”.		
44	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el reglamento técnico de etiquetado-RETIQ.		
45	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la resolución 41012 de 2015 expedida por el ministerio de minas y energía “por la cual se expide el reglamento técnico de etiquetado – RETIQ, con 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 los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo entre el 55% y 75%.		
46	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo		
47	Un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un Mínimo de experiencia 1 años certificados, para las asesorías de menú y manejo de alimento.		
48	El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulados, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos años.		
49	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades (en caso que se requiera)		
50	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.: ✓ 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 toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 “por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible”.		
51	**NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS:** Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.		

52	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: **ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será 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 trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la 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 efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.		
53	**NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.** • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Para la manipulación de productos “cárnicos y aves” se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades. • La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 ºC. Adecuación • El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 ºC y 7		

ºC en forma lenta dentro de la unidad de frío.

- Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso.

- Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

Almacenamiento
- Se debe almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

- En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.

- Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación
- Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 º C sin interrupción del proceso de cocción.

- Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.

- No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

Servicio
- Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.
- Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
- Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades.

- Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros

Adecuación
- Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.

- Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.

- Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.

- Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.

Almacenamiento
- Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.

Preparación
- Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.

Servicio
- Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.
- Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
- Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.

- La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.

	Almacenamiento • Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S • Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación • Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 ºC. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. Servicio • Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. • Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. • Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisura dos, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. • Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
54	**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio “el primero que entra, el primero que sale”. • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. • Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		
55	**MATERIAS PRIMAS** • 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, sabor). • Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los		

	vegetales. • 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 servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
56	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS** • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo . **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** • Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. • El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
57	**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de		

	contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal Policial se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
58	**DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
59	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS** • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
60	**ASEO Y LIMPIEZA** **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO:** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **RECOLECCION DE BASURAS**; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. **DESINFECION;** Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante y la cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón anti material líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
61	**DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS:** • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.		
62	**SERVICIOS PUBLICOS**: Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas o las cuentas de cobro por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la Policía Nacional.		
63	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.		
64	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la		

	atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.		
65	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
66	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		
67	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 “Política cero papel” (aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).		
68	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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
69	El oferente deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, ahorro y uso eficiente de recursos de agua y energía, normativa ambiental, saneamiento básico.		
70	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato		
71	El oferente debe realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores) mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado y deberá presentar el soporte al supervisor del contrato.		
72	El oferente debe realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para alimentación de ganado porcino.		
73	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.		
74	Presentar junto con la oferta el plan de manejo ambiental y/o plan de gestión integral de residuos sólidos, para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado plan, deben contener: alcance, objetivos, responsables, descripción de actividades, cronograma, indicadores que serán del control del contratista.		
75	El aceite de cocina usado deberá ser almacenado en un recipiente marcado con el tipo de residuo, en un lugar seco y libre de la humedad y se deberá gestionar su disposición final con un gestor ambiental autorizado para ello, debiendo presentar el certificado y/o soporte al supervisor del contrato cada vez que se realice la recolección.		
76	Los residuos no aprovechables (basura) deberán ser trasladados hasta el centro de acopio de las instalaciones del Departamento de Policía Caquetá, ubicado cerca al parqueadero de las instalaciones de la oficina del Grupo de Movilidad, no dejar las basuras en zonas de uso común como pasillos, andenes o parqueaderos.		
77	Los residuos sólidos aprovechables deberán ser gestionados con una empresa de recicladores de oficio legalmente constituida, solicitando el certificado de aprovechamiento y entregando copia al supervisor del contrato.		
78	No estar registrado como infractor en el RUIA Registro Único de Infractores Ambientales, presentar pantallazo		
79	El señor contratista se hará cargo del pago total de los servicios públicos.		
80	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES. Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, balerías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios.		
81	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil- Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar		

	cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 "Por la cual se establecen tos lineamientos para la implementación de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.		
82	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de segundad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato		
83	**La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo.**		

ITEM	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST	CUMPLE	NO CUMPLE
84	El contratista deberá certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades en el artículo número 2.2.4.6.10 del decreto 1072 del 2015.		
85	La contratista deberá certificar la afiliación de vigencia a E.P y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.		
86	El contratista sebera presentar al contratante el examen pre-ocupacional, acorde a los peligros y riesgos inherentes y asumidos durante la ejecución de la tarea contratada.		
87	Si la actividad está relacionada con las actividades reglamentarias para el SG-SST, (alturas, eléctrico etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.		
88	El contratista deberá presentar la certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.		
89	Certificado de realización y aprobación del curso en SG-SST, modalidad virtual o presencial con mínimo 50 horas.		
90	El contratista seleccionado se compromete a que los alimentos y bebidas que sean ofrecidos al público cumplan con todos los parámetros establecidos en cuanto a calidad y conservación.		
91	El contratista seleccionado se compromete a encargarse del aseo y presentación de las instalaciones locativas que se arriendan.		
92	El contratista seleccionado deberá **certificar por escrito** que se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo y salubridad del complejo del Departamento de Policía Caquetá.		
93	El contratista seleccionado se compromete a ofertar productos conforme los precios estándares del mercado evitando así inconformidades por parte de los usuarios del servicio de restaurante y cafetería.		
94	El Oferente deberá presentar diligenciado el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, que da cumplimento a los requisitos y condiciones exigidas según el decreto No. 1072 del 2015 Ministerio del Trabajo y seguridad Social, por el cual se expide el Decreto Único reglamentario del sector trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el Decreto No. 052 del 2017 y en la resolución 0312 de 2019. El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas, y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.		
95	El oferente deberá diligenciar el FORMULARIO No. 5 POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST). En donde quedara obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015, Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 de 2019 y de más normas vigentes en la materia y dispone de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual.		
96	El arrendatario se compromete a que todas las personas que laboren en la cafetería y restaurante que se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, carnet tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular, preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca.		
97	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		

98	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.		
99	El arrendatario una vez inicie la ejecución del contrato se compromete a mantener la licencia sanitaria de funcionamiento vigente.		
100	El oferente deberá presentar **certificación escrita firmada** por el representante legal donde certifique que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución		
Para contratistas o subcontratistas, que actúen como verdaderos empleadores: para celebrar el contrato:			
101	El contratista entregara los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutara la tarea contratada (E.P.E, A.F.P, A.R.L, C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.		
102	El contratista deberá aportar la copia del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 del 2015 o la norma que lo sustituya.		
103	Entregar el plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SG-STT, donde de evidencia el cumplimiento a todas las normas vigentes en SG-STT; aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores		
104	Si el contrato de obra o suministro está relacionado con las actividades reglamentarias para el SG-SST, la persona jurídica o natural que actúe como empleador o el responsable del SG-SST del contratista, deberá presentar licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que contemple habilitación para la tarea.		
105	Copia del plan de trabajo relacionado con el SG-SST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes.		
106	Notificar por escrito al responsable del SG-SST del centro de trabajo para articular actividades de prevención, control y supervisión de la actividad contratada.		
107	Copia del reglamento de higiene y seguridad industrial (físico o magnético) que aplique el contratista o subcontratista, en su actividad laboral.		
108	Deberá evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 del 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.		
Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:			
109	Presentar un informe de la ejecución del SG-SST junto con las estadísticas de accidentalidad y los planes de intervención adelantados por el contratista.		
110	Certificar evidencias de ejecución del SG-SST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.		
111	Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional.		
112	Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los incidentes y enfermedad laboral.		
113	Certificar la conformación y funcionamiento del COPASST, si aplica, evidenciar la conformación y funcionamiento del comité del comité de convivencia laboral.		
114	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SG-SST, que las normas vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acode a la exposición del contratita o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrollar la actividad.		
115	Evidenciar objetivamente la activa participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.		
116	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.		
117	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrolla las tareas.		
118	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diligenciamiento de enfermedades laborales, así como condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.		

119	Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al contratista durante le ejecución contractual.		
120	Diligenciar los formatos del SG-SST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.		
121	Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Integral, según los requisitos legales y as obligaciones como contratista.		
PARA LIQUIDAR EL CONTRATO			
122	Presentar un informe al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.		
Para visitantes o usuarios de espacios, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo y/o autorización de funciones Instituciones, que accedan a cualquier tipo de centro de trabajo de la Policía Nacional. Antes de autorizar el ingreso o el usos del espacio en el centro de trabajo.			
123	El visitante o usuario deberá suministrar información relacionada con EPS, ARL, los datos personales de contacto en caso de emergencia registrando dirección y teléfono, en los formatos que cada centro de trabajo diseñe para tal fin.		

PROPONENTE,

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento

_____
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