

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS



POLICÍA NACIONAL

Recibir en calidad de arrendamiento para el cajero automático un espacio físico dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía, ubicada en la AV Boyacá No. 142 a - 55, así:

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO deberá <u>anexar en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios)</u> , con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado.		
2	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deben cumplir, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.		
3	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 deben tener componentes tóxicos, corrosivos, 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.		
4	EL ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo 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. Todo el personal que labore en el restaurante debe tener certificados de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo y curso de manejo de alimentos.		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

5	<p><u>EL ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato</u>, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, anexando copia del carnet de vacunación COVID, carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico), en atención teniendo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el “...<i>El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función</i>; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados.</p> <p>Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas.</p> <p>El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmisión, que sea portadora de una enfermedad semejante o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado.</p> <p>En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, deben presentarse los respectivos documentos para aprobación del supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.</p>		
6	<p>CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:</p> <p>Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM descritos en los Decretos 3075 de 1997, 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.</p> <p>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 de estándares de alta calidad.</p> <p>Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:</p>		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. • Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán disponerse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes). • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. <p>Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.</p>		
7	<p>EL ARRENDATARIO deberá devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (almacenista de Intendencia y supervisor del contrato) y responder por pérdidas o daños, cuando se demuestre su responsabilidad en la afectación de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</p> <p>Al momento de la entrega se deberá verificar el inventario físico y el estado del mismo por parte del arrendatario, el Jefe de Almacén de Intendencia, el Jefe Logístico de la unidad y el Supervisor del Contrato.</p>		
8	<p>El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela. Así mismo, no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del director de la Escuela.</p>		
9	<p>EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá establecer y</p>		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	ejecutar un programa de seguridad y salud en el trabajo con la correspondiente señalización, el cual deberá ser de conocimiento previo por parte del supervisor del contrato.		
10	EL ARRENDATARIO deberá atender, en los términos que para el efecto se señalen, las solicitudes de mejoramiento que, por razones asociadas a la prestación del servicio, realice la Escuela de Postgrados de Policía. Así mismo, facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.		
11	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones para la oportuna y buena atención, evitando congestión al momento de cancelar los alimentos.		
12	<p>ASEO Y LIMPIEZA</p> <p>EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO</p> <p>COMEDOR: se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, para lo cual se debe disponer de manera permanente de los elementos e insumos necesarios para el aseo y desinfección.</p> <p>DESINFECCIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none">• Se debe implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, como para las superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.• Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.• Permanentemente, los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados, como también en óptimas condiciones de operación para evitar accidentes.• El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección.• Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deben lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

	<ul style="list-style-type: none"> Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. <p>Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).</p>		
13	<p>EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante.</p> <p>Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado.</p> <p>Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.</p> <p>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.</p>		
14	<p>CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas.</p> <p><u>Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizarán las actividades del contrato.</u></p> <p>Oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST y Copia de la licencia vigente en SST.</p> <p>Carta firmada por el responsable del SG-SST, que acompañara la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).</p> <p>Presentar junto con la propuesta oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del</p>		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

	<p>SG-SST, con el siguiente perfil: profesional en SST o profesional con posgrado en SST, que cuenten con licencia en seguridad y salud en trabajo vigente y curso de capacitación virtual sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST vigente. De acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST, (se exige para la ejecución del contrato persona profesional SST o con posgrado en SST toda vez que la Escuela de Postgrados de Policía está clasificada en riesgo V). De igual manera deberá certificar que cuenta con los siguientes documentos vigentes: Manual de SG-SST, con los siguientes anexos (Plan de emergencias actualizado. Programa de capacitaciones y cronograma capacitación 2022 Programa de EPP. Plan de trabajo SST 2022 Programa de Inspecciones y cronograma inspecciones 2022. Análisis de trabajo seguro ATSS) y matriz de peligros y riesgos que incluya el riesgo biológico por pandemia (COVID 19) Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada, Matriz legal actualizada, Protocolo de Bioseguridad COVID19 de acuerdo a la normatividad vigente Documentos que pueden ser solicitados por la Escuela en cualquier momento para verificación.</p> <p>Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral</p> <p>Presentar junto con la propuesta oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro".</p> <p>El oferente debe presentar junto con la oferta el protocolo de bioseguridad que haya adoptado para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a los lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional.</p>		
15	<p>EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, al iniciar el plazo de ejecución del contrato y cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.</p> <p>El contratista deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.</p> <p>EL ARRENDATARIO deberá crear el archivo para el manejo de los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional)</p>		



16	<p>HORARIO: El horario para la atención al público será el determinado por la Escuela, según la programación de los programas y demás actividades académicas.</p> <p>LUNES A VIERNES: entre las 6:30 horas hasta las 16:00 horas</p> <p>SABADOS, DOMINGOS y FESTIVOS: desde las 7:00 horas hasta 16:00 horas</p> <p>Nota: en todo caso si se requieren cambios al horario, previa solicitud al supervisor el cual determinará la viabilidad, de lo cual se realizará acta firmada por el arrendatario, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto.</p>		
17	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia.		
18	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.		
19	EL ARRENDATARIO debe contar con, platos a la carta y servicio a la mesa.		
20	<p>PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • 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. <p>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.</p>		
21	<p><u>PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:</u></p> <p>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 establece:</p>		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- Garantizar una permanente limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación de alimentos y de superficies de contacto con este.
- Lavado de 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 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 efectivo. Uso permanente de 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 está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren.
- Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS.
- Los alimentos una vez 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.
- Debe descongelarse solamente la cantidad de alimento a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.
- Debe hacerse una verificación cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (revisar cambios de olor, color, sabor).
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben 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 deben descartarse por uso excesivo o al momento de presentar olor o aspecto desagradable.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	<ul style="list-style-type: none"> • Deben descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales e iniciar la aplicación del plan de fumigación. • Deben 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. • Deben descartarse los huevos cuyas cascarras tengan fisuras, rotos o manchas. Los alimentos no se deben sobrecargar de aliños, de forma que encubran características de normalidad y puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deben descartar alimentos, condimentos e insumos con fechas de vencimiento cumplidas. • El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga). <p>Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se podrán vender.</p>		
22	El ARRENDATARIO debe contar con, platos a la carta y servicio a la mesa.		
23	<p>CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:</p> <p>Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.</p>		
24	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen.		



	Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
25	<p>COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>Como aporte a la “Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional”. Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario, en caso de ser requerido por la escuela, debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. <p>MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:</p> <p>El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (<u>5 días después de la firma del contrato</u>), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores. • El arrendatario debe garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato. • En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento. 		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

- El arrendatario debe instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar 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, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio en bolsas de color, acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc. <u>Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.</u>

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.
- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-ESPOL, en coordinación con el supervisor del contrato.
- El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso.
- Es responsabilidad del arrendatario el mantenimiento de las trampas de grasa y la disposición adecuada de estos residuos los cuales deben de ser gestionados por organizaciones debidamente autorizadas.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.

**MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.**

- 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 tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: 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.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.
- El arrendatario se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.

APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS

26

EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.

27

Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y las áreas de lavado y almacenamiento de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección y alejado de las zonas de alimentos.

28

Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

	tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.		
29	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
30	Queda prohibido realizar fianzas al personal. En caso de realizarlas, quedará bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro, el vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.		
31	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.		

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐ Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: