MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE MONTERÍA
GRUPO DE CONTRATOS

540547023

Fecha:	Montería, 23 AGO. 2023		
Hora de inicio:	07:30 horas	**Hora de finalización:**	09:00 horas
Lugar:	Policía Metropolitana de Montería		

AC-2023-_____ - MEMOT

ACTA QUE TRATA DE LA DETERMINACION DE OFERENTES A INVITAR DENTRO DEL PROCESO PN MEMOT CD 038 2023, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA"

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

DESARROLLO

1. La señora Capitán LEIDY JOHANNA CARDONA GRAJALES Secretaria del comité adquisiciones realiza la verificación del personal asistente; personal que integra el comité de adquisiciones (Subcomandante de la Policía Metropolitana san Jerónimo de Montería (E), asesor jurídico (E), jefe grupo de planeación (E), suboficial de comando MEMOT), personal invitado: el Jefe del Área Administrativa MEMOT, jefe financiero MEMOT, analista de contratos y estructurador del estudio previo.
2. Lectura del acta anterior. **No aplica.**
3. Verificación de los compromisos. **No aplica.**
4. Temas a tratar
5. Conclusiones.

4 TEMAS A TRATAR

4.1 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

Determinar el oferente a invitar dentro del proceso de Contratación Directa PN MEMOT CD 038 2023, cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA"

Relación de los hechos, debates o acuerdos en la reunión.

La Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería requiere dar en arrendamiento LOCAL ubicado al interior de la sede social de la Policía Metropolitana de Montería, cocina de 31.08 metros cuadrados y cafetería de 32.13 metros cuadrados, con el fin de poner en funcionamiento el servicio de restaurante a la comunidad policial.

La Metropolitana Montería de la Policía Nacional en cumplimiento de lo establecido en el artículo de la ley 532 de 1997 "por la cual se crea la Dirección de Bienestar Social", encargada de desarrollar los programas de educación, recreación, deporte, cultura para el personal de la Policía Nacional y sus beneficiarios, y de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 0424, del 07 de febrero de 2023, por la cual se Crea el Sistema

de Atención Integral para la Policía Nacional, tiene la necesidad de ARRENDAR DOS PUNTOS DE SERVICIO (CAFETERIA Y RESTAURANTE) DEL CENTRO RECREACIONAL MONTERIA DE LA METROPOLITANA DE POLICÍA NACIONAL MONTERIA; con el objeto de prestar servicio con calidad a los funcionarios policiales, sus familiares y visitantes que hacen uso de los servicios de la Sede Social Montería, que cumplan con las normas ambientales, administrativas, alimentarias y nutricionales requeridas.

Para el presente estudio se realizó investigación en el ámbito comercial en sitios con las mimas similitudes con respecto a la prestación de los servicios recreación y deporte; con el fin de brindar un servicio con calidad se deberá escoger un oferente que cuente con la experiencia en el servicio de recreación y el servicio de alimentos y bebidas, una infraestructura sólida y personal idóneo; así se busca garantizar la satisfacción de los usuarios que hacen uso de este punto de servicio.

Adicionalmente, debe tener manejo de la normatividad vigente en manipulación de alimentos, normas de higiene, seguridad industrial, en atención y manejo de clientes; siendo de vital importancia para la prestación del servicio de alimentos y bebidas y satisfacer las necesidades de los clientes internos.

Los servicios a prestar en el lugar a arrendar, teniendo como iniciativa la modificación de la presentación de las instalaciones del restaurante para un mejor confort y prestación de un servicio adecuado cumpliendo con las normas sanitarias, así mismo mediante un menú variado y económico que permita a los usuarios escoger de acuerdo a sus gustos.

La Metropolitana de Montería no cuenta con los recursos logísticos y administrativos necesarios para satisfacer las necesidades del servicio de cafetería y restaurante requerido por la comunidad interna de la metropolitana. Por lo anterior, el oferente deberá suministrar el personal e implementar la logística necesaria para suplir esta necesidad.

POBLACION BENEFICIADA:
Personal de la Policía Nacional activos y en uso de buen retiro, Plana Mayor, no uniformado y población policial flotante que requieren los diferentes servicios de la parte administrativa u operativa, invitados civiles del Personal de la Policía Nacional activos y en uso de buen uso de retiro.

La alternativa viable es de arrendar este local a un tercero, que preste el servicio con calidad, comodidad, profesionalismo y dedicación, ya que la unidad no cuenta con el personal de planta para cubrir esta demanda y para el pago de los servicios públicos y mantenimiento de las instalaciones no hay los recursos disponibles para tal fin.

El Comando de la Policía Metropolitana de Montería, requiere los servicios del lugar arrendado en la Sede Social a partir de la fecha de expedición del contrato, con el fin de atender las necesidades y mejorar la calidad de vida y bienestar del personal que hace uso de las instalaciones policiales.

Se requiere que la empresa contratada suministre los productos (bienes y servicios) elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera transportada de forma higiénica y adecuada.

Los servicios solicitados se requieren una vez se firme el contrato por las partes intervinientes, con un plazo de ejecución de doce (12) meses una vez cumplidos los requisitos de perfección y ejecución del contrato, se suscriba acta de entrega de los espacios dados en arrendamiento con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

4.2 CRITERIOS DE VERIFICACION

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS
1	Con el ánimo de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los oferentes y 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, el arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.
2	PERSONAL MANIPULADOR El arrendatario debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.
3	El arrendatario debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.
4	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): **Estado de salud:** 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el arrendatario deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y este funcionario será reemplazado inmediatamente.
5	El arrendatario deberá allegar la relación del personal manipulador para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.
6	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: **educación y capacitación.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas

540547023

	higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
7	El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el **Plan de capacitación:** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
8	El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento 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. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la

	acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.
9	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la **obligatoriedad de profesional o personal técnico.** Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
10	Cuando se vincule personal nuevo el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Ingeniero (a), técnico o tecnólogo de alimentos se puede contratar por hora labor, es decir que irán a la sede social una vez cada dos meses.
11	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.
12	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la **Materias Primas e insumos.** La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frio, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser inferior a 18°C y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto. Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique)

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD
Un cocinero con experiencia en preparación y alistamiento de alimentos. (Experiencia certificada y demostrada en servicio de alimentación escolar mínima de un año)	1
Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos	1
Administrador y Cajero (a)	1

540547023

	En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros. Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior. Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación. De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.
13	Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera. Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.
14	Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de los productos con las siguientes muestras: • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico)
15	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
16	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
17	Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de **estibas plásticas** aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza. Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento. Con relación al almacenamiento y conservación, el arrendatario deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.
18	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. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).
19	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 en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

20	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
21	El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.
22	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre **Envases y embalajes.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.
23	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II. Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
24	Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

540547023

25	En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
26	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
27	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
28	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la **PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.** El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.
29	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
30	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.
31	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
32	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.
33	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
34	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.
35	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.
36	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.
37	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.

ACTA QUE TRATA DE LA DETERMINACION DE OFERENTES A INVITAR DENTRO DEL PROCESO PN MEMOT CD 038 2023, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA."

	Para alimentos que se producen pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solos calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70 ° C.
38	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.
39	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.
40	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos y temperaturas de elaboración de alimentos.
41	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.
42	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes. Apoyado con el Ingeniero de alimentos y/o la (el) Nutricionista.
43	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el **Plan de Saneamiento.** El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.
44	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.
45	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.
46	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.
47	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.
48	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.
49	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.
50	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.
51	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.
52	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
53	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.
54	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.

540547023

55	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de 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.
56	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
57	La actividad de la fumigación será de manera **bimensual** con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según **diagnóstico** que elabore de manera previa la empresa arrendatario del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del centro vacacional. La realización de la fumigación debe realizarse observando la ocupación, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.
58	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.
59	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.
60	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.
61	Todos los establecimientos gastronómicos o restaurantes deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: Fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.
62	Uso de tanque de almacenamiento con capacidad suficiente, limpio y desinfectado de forma periódica.
63	El Arrendatario se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio, también deben influir el gramaje y presentación de los productos.
64	**Sostenimiento de precios** La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.
65	**Aprobación de productos a ofrecer** La aprobación de productos a ofrecer debe ser determinada por el arrendatario y el supervisor del contrato.
66	El arrendatario debe presentar mensualmente un menú a ofrecer, cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.
67	El arrendatario debe cumplir con las especificaciones de productos y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.

ACTA QUE TRATA DE LA DETERMINACION DE OFERENTES A INVITAR DENTRO DEL PROCESO PN MEMOT CD 038 2023, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA."

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO AMBIENTAL
68	El Oferente **deberá certificar por escrito** que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue; para lo cual deberá anexar junto con la oferta, el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.
69	El Oferente y futuro arrendatario, deberá presentar para el inicio de ejecución del contrato, el plan de saneamiento a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, manipulación y comercialización de alimentos. El plan de saneamiento, deberá contener los programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Así como los registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato. De esto deberá presentar, mensualmente al supervisor del contrato los formatos de registro y seguimiento de los programas referenciados anteriormente.
70	El Oferente y futuro arrendatario realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación en la fuente con los usuarios de los servicios prestados. Para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en cada una de las instalaciones a arrendar, objeto del contrato, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna y frecuencia de recolección para las instalaciones a arrendar; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final de los residuos generados. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del Centro Vacacional, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones a arrendar.
71	El Oferente y futuro arrendatario se compromete a dar cumplimiento a la resolución 2640 de 2007. "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", en su artículo 14. Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA. Literal f) Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales, razón por la cual se solicita el cumplimiento de este artículo, así el Arrendatario deberá realizar la disposición adecuada y conforme a la norma de los residuos de alimentos. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.
72	En el caso de generación de residuos peligrosos, por parte del oferente y futuro arrendatario dentro de las instalaciones a arrendar, en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en éstas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad; deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 al TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto

540547023

	en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca". De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.
73	El oferente y futuro arrendatario cumplirá con las notas 4, 5 y 6 (compras verdes) de la Resolución No. 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional "en cuanto adquisición de elementos de aseo y cafetería, en especial vasos y detergentes - desengrasantes que tengan características biodegradables. Para lo cual, se compromete a usar productos para la desinfección y limpieza de las instalaciones a arrendar, que sean biodegradables; así como para los elementos para el consumo y suministro para los alimentos que apliquen. De esto entregará al supervisor del contrato, mensualmente las hojas y fichas de seguridad de los productos de limpieza, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.
74	El Oferente y Futuro Arrendatario se compromete durante la ejecución del contrato a capacitar al personal a su cargo, entregando copia de las certificaciones al supervisor del contrato, así: Manejo de sustancias químicas. • Manejo de residuos. • Buenas prácticas ambientales.
75	El oferente y futuro arrendatario, se compromete a tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos químicos y de aseo que utilice, para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible donde se encuentren almacenados dichos productos. Así como entregar certificados y/o documentos que soporten capacitación del personal en el manejo de dichas hojas de seguridad. Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "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", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.
76	La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el oferente y futuro arrendatario, donde se compromete, a realizar y presentar al supervisor del contrato con el acta de inicio, un cronograma para la limpieza de las trampas de grasas y deberá entregar los respectivos certificados de limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días de las trampas de grasas.
77	El oferente y futuro arrendatario, deberá garantizar que el personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, tengan todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.
78	El oferente y futuro arrendatario, deberá garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales, de los residuos de las trampas de grasa, residuos de aceites vegetales usados o residuos que contengan sustancias químicas. De lo cual, se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no alterar los procesos en la planta de tratamiento de aguas residuales existente.
79	El arrendatario deberá garantizar el manejo adecuado de los aceites vegetales usados que se generen dentro de las instalaciones arrendadas, producto de las actividades realizadas en el cumplimiento del objeto del contrato; respecto a su generación, almacenamiento temporal, recolección, tratamiento o aprovechamiento adecuado. Así como se compromete a dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones establecidas por la autoridad ambiental competente de la jurisdicción, en relación al manejo adecuado de éstos residuos.

	Para lo cual, mensualmente informara al supervisor del contrato, la gestión realizada y entregará los respectivos certificados de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento, emitidos por los gestores autorizados para el manejo de aceite vegetal usado.
80	El oferente y futuro arrendatario, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.
81	El oferente deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes.
82	El oferente y futuro arrendatario deberá **acreditar por escrito**, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato en las instalaciones del Contratante, se compromete a realizar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el Centro Vacacional en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental; que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.
83	El oferente y futuro arrendatario se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al Centro Vacacional. Para ello el supervisor del contrato notificará previamente al arrendatario de las fechas estipuladas para las auditorias o visitas.

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
84	El arrendatario se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, Resolución 0719 de 2015 clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.
85	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cocina y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.
86	El arrendatario suministrará al supervisor del contrato las fichas técnicas de los productos que se desean ofrecer los cuales contienen los registros o permisos sanitarios según corresponda; al momento de firmar el acta de inicio del contrato y entrega del local.
87	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.
88	El oferente deberá anexar una vez sea notificado de la aceptación de la oferta un oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección, teléfono, cámara de comercio y RUT.
89	Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.
90	El arrendatario deberá instalar avisos en sitios visibles donde se identifiquen las rutas de evacuación y emergencia dentro de las áreas.
91	El contratista deberá entregar al supervisor del contrato de manera mensual los documentos que evidencien lo siguiente: Aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.
92	El contratista hará uso exclusivo de las zonas objeto canon de arrendamiento expuesto en el avalúo del presente proceso.
93	El valor del canon de arrendamiento será el mismo para temporada alta y baja, el servicio de gas y energía eléctrica será provisto por el arrendatario.

540547023

94	La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el arrendatario debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, pescados, etc deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados.
95	El oferente debe presentar con la propuesta una certificación en la que indique que cuenta con la logística y cobertura requerida para el desarrollo de la actividad objeto del presente estudio previo. El oferente certificara por escrito que garantizará expresamente que los alimentos perecederos a disposición del personal de la Policía, presenten adecuadas condiciones organolépticas y cumplirán con las normas y técnicas de preparación de alimentos exigidas por el Ministerio de Salud Nacional.
96	TALENTO HUMANO 1. El personal que atenderá la cafetería y restaurante deberá allegar los siguientes documentos: • Hoja de vida con fotografía del personal a emplear. • Exámenes médicos. • Fotocopia de afiliación del personal que va a atender el restaurante en una entidad promotora de salud (EPS) y aseguradora de riesgos profesionales (ARP) y fotocopia de afiliación a un fondo de pensiones y seguridad social. • El contratista deberá velar por el perfecto estado de aseo y conservación de la cafetería. • El contratista deberá velar por el cuidado de los enseres.

4.3 SELECCIÓN DE OFERENTE A INVITAR

Oferente objeto de verificación:

RAZÓN SOCIAL	NIT / CEDULA
ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA	CC. 1.063.284.599

OBSERVACIONES GENERALES

Una vez verificada, estudiada y debatido en unanimidad el equipo del comité de adquisiciones y personal policial invitado en la presente acta, es procedente recomendar al ordenador del gasto invitar al presente proceso contractual al señor **ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA** Identificado con cedula de ciudadanía N° 1.063.284.599.

El valor estimado de la presente contratación corresponde al canon de arrendamiento anual por valor de TRECE MILLONES CIENTO TREINTA MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS CON CUARENTA Y OCHO CENTAVOS ($13.130.688,48) IVA incluido moneda legal colombiana, deducibles en cuotas mensuales de un millón noventa y cuatro mil doscientos veinticuatro pesos con cuatro centavos ($1.094.224,04) IVA incluido

5. Conclusiones.

Realizada la verificación y revisión por parte del Comité de adquisiciones del proceso en referencia, el señor Subcomandante de la Policía Metropolitana san Jerónimo de Montería (E) presidente del comité, y de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, recomienda al ordenador del gasto invitar al presente proceso contractual al siguiente oferente, así:

RAZÓN SOCIAL	NIT / CEDULA
ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA	CC. 1.063.284.599

Que la necesidad se puede suplir con el **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA**, a través de un contrato, que reúna las condiciones y especificaciones técnicas establecidas en las normas existentes, permitiendo por consiguiente el cumplimiento de las diferentes misiones que realiza la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería. La adjudicación del proceso de selección se requiere de forma total, cabe anotar que se debe verificar el cumplimiento de las condiciones Jurídicas, Técnicas y económicas y las necesidades expuestas en el proceso de selección.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

NO.	DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	RESPONSABLE
1	Atender las inquietudes, sugerencias que tenga el proponente interesado en participar en el presente proceso.	Analista de Contratos
2	Realizar las adendas que sean necesarias de acuerdo a las sugerencias del proponente, previo estudio por parte del estructurador de las especificaciones técnicas.	Analista de Contratos

540547023

3	Realizar el proceso de contratación atendiendo el procedimiento establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.	Analista de Contratos
4	Publicar el contrato que se derive del presente proceso en el SECOP II de acuerdo a los requisitos establecidos en el manual de Contratación, las adiciones y la liquidación del contrato cuando se termine.	Analista de Contratos
5	Realizar el proceso de contratación atendiendo el procedimiento establecido en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 del 26/05/2015 y la Resolución 03049 del 2014, por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional.	Analista de Contratos

CONVOCATORIA

No aplica.

Capitán **LEIDY JOHANNA CARDONA GRAJALES** Jefe Grupo de Contratos MEMOT	Teniente Coronel **GIMY ERNESTO PALACIOS NARVAEZ** Comandante de la Policía Metropolitana de San Jerónimo de Montería (E)

Elaborado por: SI. GABRIEL RAVELO ROQUEME
Revisado por: CT. LEIDY JOHANNA CARDONA GRAJALES
Ubicación: Reunión//mis documentos 2023

Calle 29 5-61 Barrio Centro, Montería
Telefax 094-7812525
memot.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACION PÚBLICA

AC-2023-005298-MEMOT

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METTROPOLITANA DE MONTERÍA
GRUPO DE CONTRATOS

Fecha:	Montería, 23 AGO. 2023		
Hora de inicio:	07:30 horas	**Hora de finalización:**	09:00 horas
Lugar:	Policía Metropolitana de Montería		

AC-2023-_____ - MEMOT

ACTA QUE TRATA DE LA DETERMINACION DE OFERENTES A INVITAR DENTRO DEL PROCESO PN MEMOT CD 038 2023, "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DE LA SEDE SOCIAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	CEDULA	TELÉFONO	FIRMA
TC.	Jhon fernando Diaz M	SUBCO	jhon.diaz@correo.p.g.c	79950241	3118689551	
My	Oscar Andrés Moreno G	Admin	memot.admin@policia.gov.co	7'182001	3008617821	
GT	Victor Galindo Rendon	GRUFI	Victor.Galindo@correo	85266x6	3126923645	
Cn	Angela Andrea R	SUBCC		25616200	3133084941	
Sc	Henry Ramirez Gomez	Gestal	Henry.ramirez6490@	78025490	3013424009	
Mt.	Néstor Dario Solano Alarcón	Asjur	memot.asjur@policia.gov.co	10771.843	3022691670	
IJ	Wilson Rivera Macea	Plane		92558551	3146805038	
SI	Gabriel Ruiz Rodríguez	GRUCO	Gabriel.Ruiz@correo.pl	1064866358	3145417611	
Et.	Luis F. Cardenas Gutierrez	GRUCO	luis.Cardenas0144@	72280144	3005919507	

gabriel.ravelo gabriel.ravelo gabriel.ravelo