

Página 1 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico aplicando el criterio de cumple o no cumple, además deberá anexar las certificaciones o constancias que se soliciten en las misma.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.

PROPONENTE _____

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

No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo para suministrar tres (03) alimentaciones diarias al personal de profesionales en el restaurante.</p> <p>El horario de atención será todos los días desde las 06:00 horas a las 19:00 horas, en autoservicio, como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato. Se debe tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si llegasen a necesitarse (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).</p>		
2	<p>El contratista se compromete a prestar sus servicios en la cafetería del complejo, en este sitio tiene autorizado únicamente el suministro de productos de cafetería.</p> <p>El horario de atención es todos los días, desde las 06:00 horas a las 19:00 horas, como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).</p>		
	<p>ELEMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS</p> <p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • AGUA EN BOTELLA Y BOLSA • JUGOS (CAJA Y BOTELLA) • GASEOSAS (PERSONAL Y FAMILIAR) • BEBIDAS HIDRATANTES Y ENERGIZANTES • LÁCTEOS (LECHE, YOGURT, QUESOS, KUMIS) 		

Página 2 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<ul style="list-style-type: none"> • CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS • ENLATADOS (ATÚN, VERDURAS, FRUTAS, GRANOS, MERMELADA, SALSAS) • GALLETAS (PAQUETES Y UNIDAD) • PANADERÍA (VARIEDAD DE PAN DEBIDAMENTE EMPACADO) • CONFITERÍA (PAQUETES Y POR UNIDAD) • FRUTAS (POR UNIDAD Y PAQUETE) • CEREALES (EN CAJA, BOLSA) • GRANOLAS • HELADOS • VÍVERES (CAFÉ, AZÚCAR, AZÚCAR LIGHT, AZÚCAR MORENA, PANELA, CHOCOLATE,) <p>COMIDAS RÁPIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • HAMBURGUESA SENCILLA • HAMBURGUESA DOBLE CARNE • PERRO CALIENTE AMERICANA • PERRO CALIENTE SENCILLO • SALCHIPAPA • CHORIPAPA • SÁNDWICH • CHORIZO • ENSALADA DE FRUTAS • JUGOS NATURALES <p>PRODUCTOS DE PAPELERÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ESFEROS (DIFERENTES COLORES) • CUADERNOS • MARCADORES (PERMANENTES Y BORRABLES DIFERENTES COLORES) • RESALTADORES • BORRADORES • BISTURÍS • SACAPUNTAS • AGENDA DE BOLSILLO • REGLAS • CORRECTORES • COLBON (LÍQUIDO Y EN BARRA) • CARTULINA Y/O PAPEL BON (DIFERENTES TAMAÑOS) 		
3	<p>El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le sean arrendadas, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante • Cafetería comprende un local. <p>El contratista será el responsable del aseo y del mantenimiento de las zonas dadas en arriendo.</p>		
4	<p>El contratista debe presentar junto con la oferta tres propuestas diferentes para menú básico de desayunos, almuerzos y cena de lunes a domingo y productos de cafetería.</p> <p>El contratista se obliga a suministrar estos menús durante el desarrollo del contrato, se debe prever tener la disponibilidad de</p>		

Página 3 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<p>los alimentos indicados en cada menú con el fin de no reemplazar los alimentos indicados para cada día, estos menús harán parte integral del contrato.</p> <p>El contratista no podrá servir comidas preparadas el día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.</p>		
5	<p>Los menús deberán presentarse discriminados en sus componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, contendrán además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, tal situación se acreditará acompañando a la propuesta la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del nutricionista que firma los menús.</p> <p>Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.</p>		
6	<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 los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre manufactura y salubridad pública.</p>		
7	<p>PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:</p> <p>Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➤ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➤ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➤ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. 		

Página 4 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➤ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➤ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➤ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ➤ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas. ➤ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) ➤ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ➤ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➤ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➤ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➤ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos. ➤ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➤ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". <p>EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.</p> <p>Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas ➤ Análisis microbiológicos de los alimentos preparados ➤ Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. 		
--	--	--

Página 5 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Análisis microbiológico del agua ➤ Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) ➤ Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. ➤ Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas ➤ Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad. 		
8	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá tener previsto la ejecución del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
9	El oferente deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (01) mes, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Policía Metropolitana de Ibagué.		
10	<p>El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.</p> <p>Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos.</p> <p>Igualmente 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 incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.</p>		
11	El contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		

Página 6 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

12	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones de los Restaurantes y de la cafetería.		
13	El Contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales a sus empleados, calidad del servicio.		
14	<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. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:</p> <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 la limpieza con agua potable y 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 requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan 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 de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➤ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos. ➤ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara 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. 		
15	<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 suministro del restaurante y cafetería.</p> <p>Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado.</p>		

Página 7 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<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> <p>El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 "Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".</p>		
16	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Policía Nacional, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, dicho horario será de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas		
17	EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".		
18	<p>PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO</p> <p>Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución.</p> <p>El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.</p> <p>Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes.</p> <p>EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos.</p>		
19	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.		

Página 8 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

20	<p>EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> REQUISITOS DEL PERSONAL: <p>El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá 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 manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos 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 de la manipulación de alimentos.</p> <p>La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico. <p>El contratista se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a trabajar en los comedores e igualmente deben acreditar curso de atención al cliente con empresa certificada, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Policía Nacional.</p>		
21	<p>El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual estará a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, ARP y demás previsiones de ley.</p>		

Página 9 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

22	El contratista se compromete a tener personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de un (1) año.		
23	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
24	El Contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que labora en el comedor, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.		
25	El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		
26	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento, así mismo se prohíbe el uso de las piscinas y/o zonas comunes de la unidad.		
27	El contratista se compromete a remitir como mínimo con siete (7) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en los locales arrendados.		
28	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.		
29	El oferente se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.		
30	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que		

Página 10 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
31	El oferente certificara por escrito que cubrirá con los gastos de la LICENCIA SANITARIA para el inmueble objeto de arriendo, y respecto al personal de producción y distribución, éste deberá acreditarse idóneo en manipulación de alimentos.		
32	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.		
33	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.		
34	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
35	Mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. Así mismo mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.		
36	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio debe hacerse, como mesas sillas y demás.		
37	El contratista se compromete en suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos.		
38	El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios.		
39	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL: Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente. 		

Página 11 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

- El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados.
- El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizara las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de Ibagué.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

- EL ARRENDATARIO realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, insectos y roedores.
- El establecimiento debe disponer de recipientes con tapas de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad, para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos así:

ORGÁNICOS	ORDINARIOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO
BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

- En el restaurante un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos.
- En la cafetería un punto ecológico de recolección con recipientes, tapas y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos
- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizada, en perfecto estado de orden y limpieza, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada de los alimentos.
- EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. EL ARRENDATARIO, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:

Página 12 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<p>EL ARRENDATARIO será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido en el interior de la Escuela Nacional de Operaciones CENOP.</p> <p><u>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:</u> Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. EL ARRENDATARIO estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente.</p> <p><u>LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO. ➤ EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa semanalmente de las trampas de grasa y cada 30 días presentar la certificación de disposición final de las grasas. ➤ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que 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. ➤ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan. 		
40	Permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.		
41	EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Policía Metropolitana de Ibagué, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL.		

Página 13 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
42	<p>Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria.</p> <p>Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos.</p> <p>DESINFECCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, 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. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➤ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➤ El equipo y sus 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 alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➤ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). ➤ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 		
43	<p>El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación.</p> <p>EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen.</p> <p>De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar a la Dirección de la Escuela la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato.</p>		

Página 14 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
44	<p>El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, 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, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales y Supervisor del Contrato.</p>		
45	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.		
46	Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.		
47	El contratista se compromete a ubicar un botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de los comedores; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.		
48	El Contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.		
49	<p>El contratista se compromete a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Ibagué.</p> <p>Presentar al supervisor los comprobantes de pagos de canon de arrendamiento y pago de parafiscales de todos los empleados.</p>		
50	<p>Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con la siguientes medios de comunicación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dirección fidedigna para envío de correspondencia. 		

Página 15 de 15	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<ul style="list-style-type: none"> Números de teléfono fijo y móvil activo, en oficina y lugar de arrendamiento. Dirección de correo electrónico activo 		
--	---	--	--

REQUISITOS GENERALES

- Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
- En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.
- Se deberán aportar certificaciones, constancias, documentación y demás, de los numerales que así lo indiquen, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.

Firma Representante Legal _____
C.C. N° _____