

ANEXO No 2

CONDICIONES TÉCNICAS

El proponente 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.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.

PROPONENTE: FREDY GONZALO LADINO BERNAL R. L. AVIANLINE NIT. 80.221.806

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

REQUISITOS GENERALES

- a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
- b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

ANEXO No 2

CONDICIONES TÉCNICAS

La Policía Metropolitana de Villavicencio establece para el presente proceso de contratación las siguientes condiciones y especificaciones técnicas para el cumplimiento del objeto contractual así:

No.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
BEBIDAS				
1	Jugo de naranja u otra fruta en agua- 16 Onzas	Vaso	SI	
2	Jugo de naranja u otra fruta en agua - 9 Onzas	Vaso	SI	
3	Jugo de fruta en leche - 16 onzas	Vaso	SI	
4	Jugo de fruta en leche - 9 onzas	Vaso	SI	
5	Café en leche 7 Onzas	Vaso	SI	
6	Chocolate 9 onzas	pocillo	SI	
7	Perico 4 onzas	pocillo	SI	
8	Tinto, aromática 4 onzas	pocillo	SI	
9	Leche 12 Onzas	Vaso	SI	
10	Avena Vaso 7 onzas	Vaso mediano	SI	
11	Milo Vaso 10 Onzas	Vaso grande	SI	
ALIMENTOS PREPARADOS				
12	Papa rellena de mínimo 200 grs	Unidad	SI	
13	Empanadas de pollo de mínimo 120 grs.	Unidad	SI	
14	Empanadas de carne de mínimo 120 grs.	Unidad	SI	

15	Hamburguesa con carne de mínimo 300 grs	Unidad	SI	
16	Perro caliente con salchicha americana y queso	Unidad	SI	
17	Buñuelo de mínimo 90 grs	Unidad	SI	
18	Arepa con queso de mínimo 160 grs	Unidad	SI	
19	Churros de mínimo 120 grs	Unidad	SI	
20	Combo Tamal dos carnes (Tamal+chocolate+pan)	Unidad	SI	
21	Sandwich de jamón y Queso mínimo 120 grs	Unidad	SI	
FRUTERIA				
22	Porción de fruta en vaso de 16 Onzas	Porción	SI	
23	Queso porcion de mínimo 100 grs	Porción	SI	
24	Cereal con yogurt porción en Vaso de 16 Onzas	Porción	SI	

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CUMPL E	NO CUMPLE
	HORARIO LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 06:00 horas en horario extendido hasta las 19:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato. SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: El servicio debe iniciar a partir de las 7:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas. 1 Igualmente en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros). Nota: El horario para los Días Domingos y Festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato.	SI	
2	NORMAS DE SEGURIDAD El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Policía Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento de la cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al inmueble, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	
3	DEVOLUCION DE LOS BIENES ENTREGADOS El proponente se compromete a devolver en óptimas condiciones el inmobiliario, equipos e infraestructura entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.	SI	
4	SERVICIOS PUBLICOS El valor de los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, estos se determinarán de acuerdo a los datos de consumo que arroje el medidor de cada servicio instalado parar tal fin. El supervisor del	SI	

	<p>contrato, en asocio con el arrendatario tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor del cada kilovatio o metro cúbico.</p> <p>De manera mensual, con un plazo perentorio, el supervisor del contrato le indicará al arrendatario el consumo y valor correspondiente, en atención a la medida arrojada por cada medidor.</p> <p>El arrendatario cada mes, en la cuenta de corriente del banco BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA BBVA S.A, No. 854-000155, Código 10 Arriendo, cuenta DTN Policía Nacional, Fondos Especiales Policía Metropolitana de Villavicencio, cancelará el valor correspondiente al consumo por el concepto de servicios públicos, según las lecturas de los medidores.</p> <p>Una vez efectuado el pago de los servicios públicos (energía eléctrica, acueducto y alcantarillado), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.</p>		
5	<p>PRODUCTOS A COMERCIALIZAR</p> <p>El proponente se compromete a comercializar todos los productos relacionados en las especificaciones técnicas descritas en los cuadros anteriores.</p>	SI	
6	<p>PRECIOS</p> <p>Los precios de los productos relacionados en las especificaciones técnicas descritas en los cuadros anteriores, deberán mantenerse por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios propuesta, deberá tener el visto bueno del supervisor del contrato.</p> <p>Los productos de marcas reconocidas que no se encuentren en el listado de las especificaciones técnicas, deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante.</p>	SI	
7	<p>UNIFORME</p> <p>El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectuó la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en suela antideslizante y/o zapatos de tacón bajo.</p>	SI	
8	<p>REGISTROS INVIMA</p> <p>El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.</p>	SI	
9	<p>MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL</p> <p>Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín, camilla y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.</p>	SI	
10	<p>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</p>	SI	

<p>Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 11, 12 y 14 de la resolución 2674 de 2013, los cuales señalan lo siguiente: Artículo 11º.- Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa. <p>Artículo 12º.- 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 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.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p> <p>Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p>	
--	--

	<ol style="list-style-type: none"> 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. 		
--	--	--	--

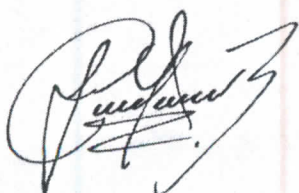
11	<p>DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Deberán servirse en recipientes adecuados (cerámica), limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. ✓ Los líquidos no se deben servir hasta el borde del recipiente. ✓ Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). ✓ Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que las personas en especial niños se quemen al momento de su consumo. 		
12	<p>ALMACENAMIENTO DE VIVERES</p> <p>El proponente se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas. (Resolución 2674 de 2013).</p> <p>Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. 2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor. 3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas. 6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente. 7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la 	SI	

	contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.		
13	<p>RECEPCION DE ALIMENTOS</p> <p>El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales.</p> <p>Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido.</p> <p>Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior.</p> <p>Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos.</p> <p>Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos.</p> <p>Los huevos rotos, con manchas de sangre.</p> <p>Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos.</p> <p>Se debe realizar una rotación de los alimentos.</p>	SI	
14	<p>NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS:</p> <p>Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013.</p>	SI	
15	<p>NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS</p> <p>Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.</p> <p>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.</p>	SI	
16	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Los equipos deberán estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. ✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ✓ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se debe utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ✓ Los utensilios deben ser de material no tóxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. <p>Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).</p>	SI	
17	ASEO Y LIMPIEZA	SI	

	<p>El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. ✓ COCINA; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ RECOLECCION DE BASURAS; El oferente deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer dos (2) puntos ecológicos, con 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, para garantizar la clasificación de los residuos sólidos y de esta forma efectuar el reciclaje. ✓ DESINFECCION; 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, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante y cafetería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ✓ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados. 		
18	<p>DESPERDICIOS</p> <p>REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. 	SI	

	<ul style="list-style-type: none"> • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos. 		
19	<p>CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.</p> <p>✓ Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control, observando las medidas de bioseguridad.</p> <p>✓ No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.</p>	SI	
20	<p>TRAMPAS DE GRASA</p> <p>El proponente se compromete a instalar un mecanismo que permita separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado y de porcionamiento de alimentos, con el fin de proteger las instalaciones sanitarias. Este mecanismo debe ser muy simple para que el operario pueda fácilmente limpiar y evacuar dichos residuos, así mismo debe tratarse en lo posible de no verter directamente aceites de freidores por el desagüe, así como evacuar las grasas que se separan en la trampa dentro de bolsas plásticas herméticas y selladas que vayan directamente a la basura.</p>	SI	
21	<p>El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante y cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.</p>	SI	
22	<p>Utilizar el local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales como arrendatario.</p>	SI	
23	<p>El oferente se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias, para lo cual la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos de los productos que se comercialicen.</p>	SI	
24	<p>El oferente se compromete a publicar los precios de los productos a comercializar en lugar visible de la cafetería y heladería.</p>	SI	
25	<p>El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en lo que respecta a al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.</p>	SI	

26	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otros residuos sólidos deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas GTC 24 para la separación de la fuente de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		
27	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de los equipos, electrodomésticos e instalaciones de la cafetería.	SI	
28	El arrendatario deberá notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal a su servicio.	SI	
29	Presentar cuando lo solicite el supervisor del contrato, los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	SI	
30	El oferente se compromete allegar al supervisor del contrato al inicio del contrato y semestralmente los certificados, constancias del personal que labora con él, sobre manipulación de alimentos, exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados, vacunas contra la hepatitis B y C y donde se determine la carencias de infecciones cutáneas o infectocontagiosas y cada vez que se cambie el personal.	SI	
31	El oferente se comprometerá a que una vez se inicie la ejecución del contrato iniciará los trámites correspondientes para la expedición de la licencia o matrícula sanitaria de funcionamiento, presentando los avances mensualmente iniciando desde el primer mes de ejecución del contrato hasta que sea expedida.	SI	
32	El oferente se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia de algún tipo.	SI	
33	Deberá impartir, instrucción, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas como: <ul style="list-style-type: none"> • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Uso de elementos de protección personal. • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental. 	SI	



Representante Legal proponente

Nombre: FREDY GONZALO LADINO BERNAL

Documento Identidad: 80.221.806

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **80.221.808**

LADINO BERNAL

APELLIDOS

FREDY GONZALO

NOMBRES



FECHA DE NACIMIENTO **08-OCT-1982**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70
ESTATURA

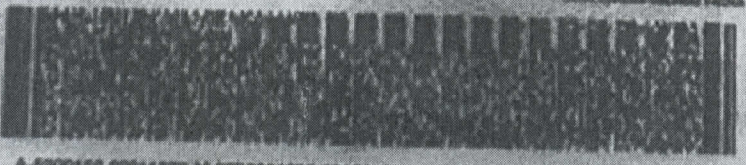
O+
G.B. RH

M
SEXO

08-OCT-2000 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

POBCE DEBIDO

REGISTRACION NACIONAL
JEAN CARLOS GONZALEZ VACA



A-5290150-00911875-M-0380221806-20180408 0046241774A 1 1553802500