ANEXO Nº 2
CONDICIONES TECNICAS MINIMAS DE VERIFICACION Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Ítem	REQUISITOS MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas), así mismo el oferente presentará, certificación firmada por la persona natural, representante legal y/o apoderado, en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación, capacitación y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, para lo cual será verificado por el supervisor durante la ejecución del contrato. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural). Una vez adjudicado dentro de los primeros treinta (30) días deberá anexar documentación correspondiente a la implementación del SG-SST, documentación que deberá ser entregada al supervisor de manera física.		
2.	El oferente y futuro contratista deberá presentar certificación de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos, por parte institución educativa legalmente constituida o acreditada (servicio de aprendizaje SENA), así como sus empleados. (Anexar en las hojas de vida del personal a contratar).		
3.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la prestación del servicio (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural), de lunes a viernes en el horario de 06:00 am, hasta las 06:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 07:00 am hasta las 05:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio, al mismo tiempo se deberá coordinar con las demás cafeterías para que diariamente una de las cafeterías preste el servicio hasta las 08:00 PM. El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. • Por fuerza mayor o caso fortuito.		
4.	El oferente y futuro contratista previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, deberá permitir inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, aspecto que puede ser verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio o Suboficial de servicios y Supervisor).		
5.	El oferente y futuro contratista realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, ***"Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos"*** y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: * Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 ***"Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo"*** * Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color verde, gris y azul, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma Técnica Colombiana GTC 24 ***Guía para la separación en la fuente y la recolección selectiva. 2003,*** con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo de la cafetería, acorde para la recolección de residuos sólidos.		

Firma _____

	 ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PUNTO ECOLOGICO DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm Alto: 144.00 cm Peso: 33.00 kg **Material contenedores:** Polietileno. **Materiales estructura:** Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8"terminado en pintura electrostática. **Material paneles:** Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. **Marcación:** Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días siguientes al inicio del contrato instalara lo relacionado en este ítem.		
6	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados se realice los exámenes de laboratorio clínico (frotis de garganta, uñas, cabellos), debiendo entregarlos al supervisor del contrato una vez firmado el contrato y suscrito acta de inicio, de manera mensual durante la ejecución del contrato. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
7.	Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar variedad en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión.		
8.	El oferente y futuro contratista deberá realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuaciones del local interno, externo, áreas comunes al local, a que haya lugar cada vez que sea necesario, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las instalaciones y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizará el aseo y presentación de la misma, aspecto que será verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio, Suboficial de servicios).		
9.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la venta de alimentos, productos o comensales, que cumplan con las condiciones e higiene sanitarias para tal fin, por lo tanto no se permitirá la venta de productos re envasados entre otros como (bolis, chichas, paletas, limonadas), o cualquier otro producto que no venga en su envase o empaque original.		
10.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los precios de los productos ofrecidos, estén ajustados proporcionalmente a las utilidades proyectadas, de tal forma que no se generen incrementos desmedidos en los mismos, en concordancia con la lista de precios ofrecida para lo cual presentara certificación donde se compromete a mantener los precios durante la ejecución del contrato un (01) año. Nota: el arrendatario deberá mantener visible la lista de precios de los productos ofrecidos y además, de presentarse algún incremento por parte de sus proveedores en algún producto, este deberá solicitar al supervisor del contrato la modificación del precio ofertado inicialmente del producto, para lo cual el supervisor del contrato deberá verificar la veracidad del aumento del producto por parte del proveedor.		
11.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.**		

CC

	• Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • **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 el comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. • El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente. • El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
12.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la **NO VENTA** de elementos tales como (medicamentos de uso para la salud humana, elementos y accesorios para uniformes de policía banderas, heráldicas, montantes, reatas, correas, beisboleras, escudos, kepis, uniforme, botas, medias, camisetas, presillas, o cualquier otro elemento en este caso según reglamento de uniformes distintivos y condecoraciones para la policía nacional de Colombia) (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
13.	El oferente y futuro contratista en caso de otorgar créditos al personal que hace uso del servicio, deberá realizar por sus propios medios acciones de gestión recuperación de cartera, teniendo en cuenta no exceder topes los cuales le sean complicados lograr recuperarlos. (le queda prohibido utilizar al personal profesional que labora en las instalaciones para realizar esta actividad)		
14.	El oferente y futuro contratista en caso de tener empleados a su cargo, deberá afiliarlos a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales, de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
15.	El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
16	El oferente y futuro contratista se compromete a ubicar dos (02) sillas metálicas tipo wimpy, para que el personal que vaya hacer uso de la cafetería se sienta cómodo al momento de ingerir los alimentos.  **ESPECIFICACIONES TECNICAS** **Descripción** Asiento con lamas en aluminio, sin espaldar, superficie en acero inoxidable de 1,00 x 60 con RH. **Estructura** Estructura pintada. Tubería 1,9 redonda calibre 16, posición movible. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural). NOTA: el futuro oferente contara con 15 días a partir del inicio del contrato para la colocación de las sillas metálicas.		
17	**NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del Decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: **ARTICULO 13: ESTADO DE SALUD** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento		

	médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos y bebidas que manipule. El contratista tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un **reconocimiento médico por lo menos una vez al año o cada vez que se requiera.** El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
18	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS** Se formalizara mediante acta y liquidación del contrato, se realizara hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces MEBAR. El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos a que dé lugar (energía, agua y gas natural), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas.		
19	**EQUIPOS E INSTALACIONES** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como grecas, calentadores, entre otros. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS** • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.		
20	**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
21	**DESPERDICIOS** **REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los 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 depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa. • 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 alimentos ofrecidos. • Se debe dar una disposición final adecuada a los residuos (desechos de comida).		
22	**PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El oferente y futuro contratista se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996.		
23	El oferente y futuro contratista se compromete a presentar por escrito la certificación de la disposición final de los residuos ordinarios y/o aprovechables no peligrosos que genere, las cuales no deben afectar las condiciones de aseo y salubridad de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño. Para ello deberá presentar constancia expedida por la empresa que les presta este servicio y/o de la empresa gestora de residuos sólidos ordinarios aprovechables.		
24	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRESTAR ESTE SERVICIO** Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución de la futura contratación, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto de la invitación (CAFETERIA) que se encuentren ejecutados en su totalidad, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten el cumplimiento y experiencia en el manejo de cafeterías, para lo cual deberá allegar en conjunto con su propuesta como máximo (3) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas y/o privadas y cuyo objeto sea igual al arrendamiento y/o servicio 2de cafeterías, que la sumatoria sea mayor o igual al 100 % del valor del presupuesto de la presente contratación. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información básica debidamente suscrita por quien la expide: 1) Nombre o razón social del contratante. 2) Nombre o razón social del contratista. 3) Objeto del contrato. 4) Fecha de iniciación del contrato. 5) Valor del contrato. 6) Dirección y número telefónico del contratante. 7) Calidad y Calificación de los bienes No se admiten: - Certificaciones de Subcontrataciones. - Auto certificaciones. - Copias de contratos, facturas, órdenes de pedido, órdenes de suministro, órdenes de pago.		
25	El oferente y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en un lugar visible en las instalaciones del local (**Tipo de letra Arial, Tamaño 40**), a su vez se compromete a ofrecer precios del mercado común, estos valores deben estar acordes a los del mercado sin generar sobrecostos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
26	El oferente y futuro contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN MEBAR y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL MEBAR.		

	NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el tramite requerido ante la SIJIN MEBAR y SIPOL MEBAR.		
27	El oferente y futuro contratista deberá trimestralmente, realizar toma de muestras de los alimentos preparados, para análisis microbiológico según sea el caso, para ello de manera trimestral deberán presentar al supervisor los resultados correspondientes a estas pruebas, el costo debe ser asumido por el contratista. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
28	En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavo de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, como presentar certificación, permiso o licencia de autoridad competente, respecto a la preparación y/o suministro de alimentos.		
29	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los materiales utilizados en los empaques y/o embalajes estén constituidos en un porcentaje de materiales reciclables o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con las fichas y especificaciones técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		
30	Con el objetivo de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el futuro contratista deberá gestionar y presentar los permisos, concesione o licencias ambientales que sean necesarias tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
31	El oferente y futuro contratista deberá dar cumplimiento a lo estipulado en la resolución 01956 del 25/04/2018 ***"Por la cual se adoptan las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST"***, respecto a: 1.1.1 certificar documentalmente que durante la ejecución del contrato cumplirá las responsabilidades establecidas en el artículo 2.2.4.6.10 del decreto 1072 de 2015. 1.1.2 certificado de afiliación vigente a EPS, ARL y AFP (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución del objeto contractual. 1.1.5 certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. 1.1.6 certificado de realización y aprobación del curso en SGSST, con un mínimo de 50 horas. 1.2.1 desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SG-SST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en lugar de trabajo donde desarrolla la actividad. 1.2.2 evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante desarrolle en materia de prevención y promoción de riesgos laborales. 1.2.3 evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal durante la ejecución del contrato, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la actividad a desarrollar. 1.2.4 participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde se desarrollen las tareas. 1.2.5 notificar a la mayor brevedad al supervisor del contrato la ocurrencia de accidentes o incidentes de trabajo que se pudieran presentar durante el desarrollo de su actividad, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución del contrato. 1.2.7 diligenciar los formatos del SG-SST de la Policía Nacional o el contratante, que sean aplicables a la ejecución de la tarea a desarrollar. 1.2.8 entregar al contratante los documentos que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.		
32	El oferente y futuro contratista deberá Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en		

	el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño.		
33	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (RAEE, RESPEL, muebles, estantes, escombros, aceites usados, llantas, entre otras) en concordancia con el título 6 del decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultado del desarrollo de su actividad económica dentro de la Escuela de Policía Antonio Nariño (presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).		
34	El oferente y futuro contratista deberá presentar al supervisor del contrato las hojas de seguridad de todos los productos e insumos químicos utilizados para la limpieza y desinfección dentro del local en arriendo, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto químico debiendo informar las capacitación a los empleados en el uso y manejo adecuado de dichos productos y los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros fotográficos de las socializaciones o capacitaciones. Por otro lado los recipientes que los contengan deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.		
35	El oferente y futuro contratista deberá propender por no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.		
36	El futuro contratista deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.		
37	El futuro contratista deberá evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos.		
38	El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad del pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalar una vez cumpla el periodo de ejecución del contrato. Así mismo deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes (bimensual) dependiendo de la capacidad de la misma, el cual debe realizarlo personal técnico o tecnólogo hidráulicos, sanitarios o afines, entregando los residuos retirados a un gestor ambiental debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado que será entregado al supervisor del contrato.		
39	El oferente y futuro contratista deberá instalar dispositivos de sistemas de bajo consumo de agua o de uso eficiente, con el fin de propender por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño.		
40	El oferente y futuro contratista previa coordinación con el supervisor del contrato, podrá incluir en la oferta del menú la preparación y venta de comidas rápidas (salchipapas, perros calientes, hamburguesas, entre otros), propendiendo siempre por la higiene y buena manipulación de los alimentos, para lo cual el contratista deberá presentar propuesta al supervisor del contrato para su análisis y/o aprobación.		
41	**SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente manifiesta conocer y cumplir con: • El decreto 1072 del 2017 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, en consecuencia, tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a la Policía Nacional de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión. • La Resolución No. 1111 del 2017 “Por la cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes. • La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL. • Tomando como criterio orientador el principio selección objetiva y atendiendo lo ordenado mediante comunicación oficial No. 004326 SUDIR - DIRAF de fecha 20/01/2020 el oferente presentará documentos en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación y la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado al oferentes que presenta la oferta, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato. (Anexar certificación y documentos de implementación y aplicación en la empresa).		

42	El oferente y futuro contratista evitara el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.		

Firma _____
CC