CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el presente formato de Especificaciones Técnicas Mínimas, 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.

De igual forma deberá adjuntar los documentos y certificaciones solicitadas en el presente formulario.

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.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO será el encargado de suministrar la dotación y muebles necesarios para el minimarket, con el fin de brindar un ambiente acogedor y de bienestar para el personal que ingresa a tomar los servicios que se prestaran en la zona asignada para este propósito (parte occidental del bloque de comedores de la Avenida Boyacá No. 142A – 55, Barrio Colina Campestre, en la Ciudad de Bogotá D.C.). La Escuela de Postgrados “Miguel Antonio Lleras Pizarro” será la encargada de suministrar el punto eléctrico, hidráulico e hidrosanitario. Antes de iniciar las actividades de adecuación se debe presentar la propuesta al supervisor del contrato para que sea autorizada, la cual debe tener en cuenta las siguientes consideraciones. • Mínimo impacto ambiental a la zona aledaña. • Condiciones de salubridad (Implementación del Plan de saneamiento Básico), cumplimiento en la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente y buenas prácticas de manufactura. • Accesibilidad • Punto ecológico • Productos de minimarket con valor nutricional que contribuya a un buen estado de salud. • Precios justos y acordes al mercado • Servicio de manera oportuna y segura El arrendatario es el responsable de todas las actividades necesarias para la puesta en funcionamiento, para lo cual contará con un plazo de 30 días calendario contado a partir de la celebracion del contrato para dar inició a la ejecucion contractual. Término dentro del cual no se generará el pago de arriendo.		

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
2	El ARRENDATARIO deberá 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 Escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.		
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
4	**Servicios que debe prestar el minimarket:** Venta de todo lo relacionado con: surtido de galletería, dulcería, agua en todas sus presentaciones, elementos de aseo personal, bebidas, etc. El arrendatario dentro del minimarket deberá destinar un área para cafetería que cuente con sillas y mesas para el uso de la comunidad académica: ✓ Cafetería, (variedad de bebidas calientes) ✓ Snacks, dulces y golosinas ✓ Panadería, ✓ Bebidas frías tales como gaseosas, jugos naturales, té, etc. ✓ Frutas ✓ Elementos de aseo personal Deberá contar con la opción de pago en efectivo o con datafono donde se reciba cualquier tipo de tarjeta débito y/o crédito. NOTA: Considerando que el establecimiento comercial dentro de su oferta de productos contiene bebidas con alcohol y considerando que el Decreto 120 de 2010, se aplicará el siguiente protocolo para la venta de estos productos así: - No se puede consumir dentro del establecimiento bebidas alcohólicas. - No se puede vender a personal que porte el uniforme. - No se podrá vender al personal de auxiliares de la Policía (para ellos se entregará la información con antelación por parte del supervisor cada mes). - Velar y hacer cumplir la Ley 124 de 1994 que prohíbe la venta y consumo a menores de edad. - Aplicar el Decreto 084 de 2024 de la Alcaldía Mayor de Bogotá.		
5	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un		

	sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la minimarket debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B, Copia y/o certificado del carnet de vacunación del COVID 19.		
6	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Todas las materias primas y demás insumos para la venta y almacenados deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO deberá 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: • 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 u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, huevos, entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. • 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. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
7	EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del contratista)		

	Cualquier daño ocasionado por el contratista deberá ser subsanado antes de la puesta en funcionamiento del minimarket.		
8	El ARRENDATARIO deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del Director de la Escuela.		
9	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la **ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.**		
10	EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Postgrados de Policía por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.		
11	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios en el minimarket.		
12	**EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO** Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y Desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones 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. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Los equipos y utensilios de minimarket que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
13	EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la minimarket. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser		

	comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 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.		
14	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. (que le haya sido entregado por la entidad y la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato.) **NOTA**: Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional)		
15	**HORARIO**: El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención 7 días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: **Domingo a Domingo:** 24 horas al dia.		
16	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.		
17	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado (minimarket), y la viabilidad de instalar circuito cerrado de televisión.		
18	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** □ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. □ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. □ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. □ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.		
19	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** 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:		

	Mantener una esmerada 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. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de 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 descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 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 ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, 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. Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización o consumo.		
20	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
21	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de minimarket. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen.		

	Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
22	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL (RESOLUCIÓN NÚMERO 03924 DEL 24 JUNIO DE 2016) y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. De igual forma, en los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario asume ante las autoridades ambientales la responsabilidad que conlleva exceder los parámetros de vertimientos que se presenten por el desarrollo de presente objeto contractual. Lo anterior debe comprobarse mediante un análisis físico químico a la correspondiente muestra puntual, cuando sea requerida por la autoridad competente. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:** El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos aprovechables – no peligrosos, **(15 días después de la firma del contrato),** donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos. • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores. • El arrendatario debe presentar de forma mensual al supervisor del contrato, el certificado de disposición adecuada de residuos originados por alimentos crudos y preparados; está prohibido darlos para el levante de animales de consumo humano. • El establecimiento debe disponer recipientes y bolsas apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, según el código de colores establecidos por la unidad. • El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada. • El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación-ESPOL en coordinación con el al supervisor del contrato. • El arrendatario, se abstiene del uso y distribución de empaques y demás elementos requeridos para el desarrollo de la actividad económica que sean fabricados en polietileno expandido (ICOPOR) o plástico de único uso. **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:** • El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el **plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.** **MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.** • Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual		

	se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. Cumplimiento del Decreto 1496 del 6 de agosto de2018, por el cual se adopta el sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones.
	  El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la prestación del servicio: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.
	
	PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES
	  El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.
	  El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.		

23	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público.		
24	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).		
25	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente.		
26	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.		
27	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.		
28	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "…*El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica.		

	El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de 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. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
29	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de minimarket, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
30	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del contratista.		
31	El horario para el ingreso de insumos y proveedores será de 07:00 a 17:00 horas, los 7 días de la semana, y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía “Miguel Antonio Lleras Pizarro”, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
32	El ARRENDATARIO **debera anexar en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios),** con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado.		
33	El pago de los servicios públicos está a cargo del contratista, de acuerdo a los consumos registrados en los medidores instalados por la Escuela de Postgrados de Policía “Miguel Antonio Lleras Pizarro”.		
34	Queda prohibido otorga créditos al personal en caso de realizarlas quedará bajo su responsabilidad y la Escuela no se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.		

CONDICIONES TÉCNICAS AMBIENTALES			
ITEM	**CONDICIONES AMBIENTALES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
35	El contratista se compromete a contribuir con la protección del ambiente y los recursos naturales 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 generados, por acción directa o de terceros partícipes en el cumplimiento del objeto contractual, Así, sus servicios deben adoptar el ejercicio de buenas prácticas ambientales, en concordancia con la “Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional”. Código: 1DS-GU-0025. En este marco, el contratista debe acoger los programas ambientales establecidos por la Escuela de Postgrados de Policía para la gestión de residuos y uso eficiente de agua y energía.		

Cualquier infracción de carácter ambiental generada por la omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante o al finalizar el servicio, será asumido como responsabilidad del contratista.

Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL (RESOLUCIÓN NÚMERO 03924 DEL 24 JUNIO DE 2016) y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá:

- Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. De igual forma, en los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable.
- El arrendatario asume ante las autoridades ambientales la responsabilidad que conlleva exceder los parámetros de vertimientos que se presenten por el desarrollo de presente objeto contractual. Lo anterior debe comprobarse mediante un análisis físico químico a la correspondiente muestra puntual, cuando sea requerida por la autoridad competente, o por la Escuela de Posgrados de Policía.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

- El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (**15 días después de la firma del contrato),** donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.
- Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.
- El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.
- En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.
- El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	Residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o	Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc. Los residuos de alimentos crudos y

	recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

- **El arrendatario acoge el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación-ESPOL en coordinación con el al supervisor del contrato.**

- El arrendatario, se abstiene de usar artículos de polietileno expandido (ICOPOR) y plásticos de único uso, para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

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

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. Cumplimiento del Decreto 1496 del 6 de agosto de2018, por el cual se adopta el sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones.
- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la prestación del servicio: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

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

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	REQUERIMIENTO	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
36	Presentar planilla de pago vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela de Postgrados de Policía en la cual se realiza la actividad laboral.	Certificado afiliación y planilla de pagos en nivel de riesgo 5.		
37	**El oferente deberá anexar junto la oferta:** 1. Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.		
	2. Carta firmada por él responsable del SG-SST, que acompañara la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	Carta firmada por el responsable SG-SST, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, con copia de la licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas.		

38	Presentar junto con la propuesta copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. **De lo anterior deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.**	□ Plan de emergencias □ Programa y cronograma de capacitaciones 2022 □ Programa de EPP. □ Programa de Inspecciones. □ Matriz de peligros y riesgos (Incluya Riesgo Biológico por SARS Cov 2). Actualizada □ Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada □ Matriz legal actualizada Firmados por el responsable del SG-SST, con copia de la licencia de SST y curso de 50 horas del SG-SST.		
39	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente firmado por el representante legal.		
40	Presentar junto con la propuesta oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados “Miguel Antonio Lleras Pizarro”	Oficio de Compromiso firmado por el representante legal.		
41	El oferente debe **presentar junto con la oferta** el protocolo de bioseguridad que haya adoptado para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a los lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional mediante Resolución Nº 000223 del 15/02/2021 “por medio de la cual se modifica la Resolución 666 de 2020 en el sentido se sustituir su anexo técnico”.	Presentación de protocolo de bioseguridad		
42	Presentar junto con la propuesta copia los certificados de capacitación en manipulación de alimentos vigente de cada uno de los trabajadores. van a realizar las actividades en este centro docente.	Carnet y/o certificado		

43. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante general y servicio de alimentación para los auxiliares de policía de la Escuela de postgrados de policía “Miguel Antonio Lleras Pizarro”, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de

contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.

Información que debe traer la certificación:

- Nombre o razón social del contratista.
- Nombre o razón social del contratante.
- Descripción del objeto contratado.
- Fecha del contrato (inicio y terminación).
- Valor del contrato.
- Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual.
- Valoración de la prestación por parte del contratante.

Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.

44. Para dar inicio a la ejecución del contrato es necesario que el arrendatario cuente como mínimo con el siguiente personal, el cual debe aportar las hojas de vida al supervisor del contrato con los respectivos certificados de experiencia así:

Cantidad mínima	Cargo a Desempeñar	Experiencia especifica	% Dedicación ejecución total, del contrato
1	Administrador	Experiencia especifica como administrador mínimo un (01) año	50%
1	Líder administrador	Experiencia especifica como administrador mínimo un (01) año	50%
3	Auxiliares, cada uno en turnos de ocho horas	Experiencia especifica como auxiliar de minimarket mínimo un (01) año	100%

Para acreditar la experiencia se deberá anexar antes del inicio de ejecución del contrato la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:

- Hoja de vida debidamente firmada
- Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Copia y/o certificado del carnet de vacunación del COVID 19.

En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor