MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 12-1-10054-18 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ Y HÉCTOR LUIS RAMIREZ GIRALDO CUYO OBJETO ES "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO".

Entre los suscritos de una parte el señor Brigadier General OSCAR ANTONIO GOMEZ HEREDIA, mayor de edad, vecino de Medellín, identificado con cédula de ciudadanía Nro. 74.280.384 de Guateque - Boyacá, obrando en nombre de la **POLICÍA NACIONAL** – en calidad de **COMANDANTE POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ**, nombrado mediante Decreto 00282 del 22 de febrero de 2017, del Ministerio de Defensa Nacional y debidamente facultado para celebrar contratos, conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de la ley 80 de 1993 y la Resolución de delegación para contratar 00008 del 01 de enero de 2017 de la Dirección General de la Policía Nacional, quien en adelante se denominará la **POLICÍA NACIONAL**, por una parte y por la otra el señor **HÉCTOR LUIS RAMIREZ GIRALDO,** mayor de edad, vecino de Medellín, identificado con la cédula de ciudadanía número 70.380.402 expedida en Cocorná - Antioquia, persona natural con establecimiento de comercio, quien en adelante se denominará el **ARRENDATARIO**, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previas las siguientes consideraciones: a) Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. b) El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento de bienes inmuebles, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015 y la resolución 0090 de 2018 de la Policía Nacional. c) La Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el ARRENDATARIO, durante el desarrollo del Contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 0090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. d) Que el presente contrato corresponde al CONTRATO DE ARRENDAMIENTO. e) Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA - OBJETO: "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO" PARÁGRAFO:** El arrendatario podrá hacer uso de las zonas comunes del perímetro del local para el desarrollo de su actividad comercial. **SEGUNDA - VALOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del canon de arrendamiento mensual (30 días) para el ARRENDATARIO a favor de la Policía Nacional - Metropolitana del Valle de Aburrá, asciende a la suma de **UN MILLÓN CIENTO VEINTISÉIS MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS ($1.126.509,00)**

incluido IVA, moneda legal y el valor total del contrato por doce (12) meses asciende a la suma de **TRECE MILLONES QUINIENTOS DIECIOCHO MIL CIENTO OCHO PESOS ($13.518.108),** moneda legal colombiana, IVA incluido. **TERCERA. FORMA DE PAGO.** EL ARRENDATARIO pagará a la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá en la ciudad de Medellín, el valor de **UN MILLÓN CIENTO VEINTISÉIS MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS ($1.126.509,00)** IVA incluido moneda legal, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de la carta de inicio y subsiguiente a cada mes, así: en el número de convenio 26221 código No. 24 del banco BBVA, por concepto de canon mensual de arrendamiento y adicionalmente cancelara los servicios públicos (energía, gas, acueducto y alcantarillado) de acuerdo a las características de consumo marcado por el medidor, situación que será verificada y controlada por el supervisor del contrato y los funcionarios de bienes raíces MEVAL **CUARTA - PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato será doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única. **QUINTA - VIGENCIA:** La vigencia del presente contrato será de cuatro (04) meses adicionales al plazo de ejecución. **SEXTA - LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo está ubicado en la Calle 81 Sur No. 66 – 180 del Municipio de La Estrella – Antioquia y tiene asignada la matrícula inmobiliaria No. 001-256585 de la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Medellín Zona Sur. El bien inmueble objeto del presente estudio tiene un área de 51,00 m2, ubicado al interior de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", limita por el sur con el puente que cruza la quebrada y la capilla; por el norte con el casino de oficiales, por el este con el campo de paradas y por el oeste con la cacha sintética de futbol 6. **SÉPTIMA – FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** el contrato será de tracto sucesivo. **OCTAVA - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL**- La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá: 1.) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato 2.) Solicitar y recibir información del ARRENDATARIO en desarrollo del objeto del presente contrato. 3.) Recibir en perfecto estado las instalaciones prestadas en calidad de arrendamiento. 4.) Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. 5.) Obtener la colaboración necesaria del ARRENDATARIO para el adecuado desarrollo del contrato. 6) Recibir al ARRENDATARIO, el inmueble al término del presente contrato en las mismas condiciones en que lo entrego, salvo el deterioro natural. **NOVENA - OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** 1.) Cumplir con el objeto contractual. 2.) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3.) Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4.) Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 5.) Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 6.) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. 7.) No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 8.) Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan

suministrado. 9.) Restituir a LA POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ - los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10.) Serán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen con motivo del traslado de elementos, materias primas y/o personal, incluyendo los impuestos. 11.) En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. 12.) Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo. (Descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación). En caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento. 13.) Cancelar oportunamente el valor del canon y servicios públicos mensual del arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato. 14.) No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada. 15.) Usar el área arrendada según los términos del contrato. 16.) Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario. 17.) Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada. 18.) Allegar mensualmente al supervisor del contrato fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada. 19.) Poner en conocimiento del ARRENDADOR todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de profesionales o cualquier otro usuario que haga uso de los servicios ofrecidos. 20.) Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que desempeñen actividades, como de aquellas que ingresen a laborar en el área arrendada. 21.) Cumplir con las normas de disciplina y régimen interno de la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ. 22.) Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran. 23.) Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad. 24.) Permitir las inspecciones del inmueble que disponga la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ a quien este delegue con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario. 25.) El ARRENDATARIO presentará al ARRENDADOR el Panorama de Riesgos; un plan de mantenimiento de los elementos o equipos que sean empleados en la prestación del servicio, sin importar su propiedad (Contratante o Contratista) y además un Plan de fumigación. 26.) El contratista se compromete a aplicar las recomendaciones del comité de salud ocupacional de la unidad. 27.) El personal que labora en los locales debe utilizar elementos de protección personal. (Gorra, guantes, delantal, tapabocas y demás elementos de higiene para manipular alimentos). 28.) Cumplir a cabalidad con las condiciones aceptadas en las especificaciones técnicas mínimas, las cuales harán parte integral del contrato que se genere con el presente documento. 29.) El proponente se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado dentro cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de la carta de inicio, de la misma manera deberá pagar oportunamente servicios públicos. 30.) La zona a arrendar contara con un medidor derivado del medidor principal, de tal manera que arrendatario procederá a conectar directamente cada medidor, el cual presentara al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. 31.) Con el ánimo de incorporar criterios articulados con la protección del medio ambiente, el contratista se compromete a comercializar productos que, por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo

parámetros establecidos como ambientalmente aceptables. 32.) El contratista se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado 33.) Considerar el uso de lámpara ahorradoras de energía. 34.) Promover el uso de productos que tengan el sello ambiental, por cuanto este símbolo es una herramienta educativa que permite a los consumidores identificar y orientar sus preferencias de uso, al tratarse de productos que no afectan de manera significativa el medio ambiente. 35.) El proponente se compromete a informar cualquier cambio que quiera realizar con el personal que labora en las instalaciones de los locales y hacer llegar la correspondiente documentación al supervisor del contrato para su aprobación, POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ se reserva de aprobar la autorización de ingreso de nuevo personal por condiciones de seguridad. 36.) El proponente se compromete a que el personal que labore esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas etc.), así mismo debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, de material anti fluido y un sistema de identificación (carnet). 37.) El arrendatario se compromete a solicitar por escrito a la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por intermedio del supervisor algún cambio establecido en la propuesta, quien se reserva el derecho de autorizarlo o negarlo. 38.) El arrendatario se compromete a comprar los productos comestibles industrializados de primera calidad, a proveedores reconocidos y con los registros sanitarios necesarios y exigidos por las autoridades competentes, así como a estar pendiente de las fechas de vencimiento de estos productos. 39.) El contratista se compromete a tener todas las medidas de seguridad para atender cualquier emergencia (Primeros auxilios, botiquines, camilla, extintor y los demás necesarios), en cumplimiento a las leyes 776 de 2002, 1562 de 2012 y el decreto 1443 de 2014, la Policía Nacional se encuentra en implementación de su Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución No. 03392 del 30-06-2015, 40.) El arrendatario responderá por cualquier problema de salud con los estudiantes a causa del suministro de alimentación. 41.) Cumplir con la normatividad del sistema de gestión ambiental (Res.03924 del 24-06-2016), Cumplir con la ley 9 de 1979 por la cual se dictan normas sanitarias e INVIMA y Ley 1801 de 2016, articulo 110 numerales 11, 12, 13, y 14, artículo 111 numerales 1, 2, 4, 5, 10 y 14, articulo 124 numeral 9 y las demás que se relacionen. 42.) Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **DECIMA - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL** – La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá: 1.) Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. 2.) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la POLICÍA NACIONAL mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. 3.) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4.) Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. 5.) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 6.) Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contractual. 7.) Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. 8.) Rechazar los bienes y/o servicios

cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **DÉCIMA PRIMERA - DESTINACIÓN.** El inmueble objeto del presente contrato será destinado exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante y cafetería PARÁGRAFO. Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. **DÉCIMA SEGUNDA - MEJORAS:** EL ARRENDATARIO tendrá la obligación de mantener la cosa arrendada en buen estado y a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 1985, 2028 a 2030 del Código Civil y articulo 9 numeral 2 ley 820 de 2003), si mismo el ARRENDATARIO no está autorizado de realizar reparaciones o cambio en la estructura del local, deberá informar oportunamente al supervisor del contrato para la realización de estas, previo estudio por el grupo de infraestructuras de la MEVAL en caso de ser necesarias para la local. PARÁGRAFO PRIMERO. Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras. PARÁGRAFO SEGUNDO. Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso de la zona arrendada, conservando la Uniformidad de la unidad policial donde se encuentra ubicado el Inmueble. **DÉCIMA TERCERA – GARANTÍAS:** Dentro de un (1) día hábil siguiente a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al ARRENDATARIO, éste deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA, póliza única, como mecanismo de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **b) PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **C) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por doscientos (200) SMMLV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **PARÁGRAFO PRIMERO: <u>En caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión</u>**. **DÉCIMA CUARTA - SANCIONES:** a) MULTAS.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al ARRENDATARIO - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ, mediante acto administrativo, afectará al ARRENDATARIO con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: Cuando el ARRENDATARIO no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, alguno de los requisitos de legalización, la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ podrá mediante acto administrativo afectar al ARRENDATARIO con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. c) PENAL PECUNIARIA. - En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del

valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ. No obstante, la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el ARRENDATARIO dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el ARRENDATARIO dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del ARRENDATARIO si lo hubiere, hacer efectiva la garantía en caso de existir, o acudir a la jurisdicción coactiva. **DECIMA QUINTA - MONEDA DEL CONTRATO.** - La moneda del presente contrato es en pesos Colombianos. **DECIMA SEXTA - CESIONES Y SUBCONTRATOS:** El ARRENDATARIO no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la POLICÍA, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al ARRENDATARIO de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La POLICÍA no adquirirá relación alguna con los SUBARRENDATARIOS. **DECIMA SÉPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El ARRENDATARIO declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **DECIMA OCTAVA - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. Copia del acta de suspensión y reanudación será enviada de inmediato por la Policía al garante. **PARÁGRAFO.** - En caso que la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ tenga que cerrar sus instalaciones, se traslade de ubicación, el presente contrato se modificará de mutuo acuerdo para dar por terminado las obligaciones de las partes establecidas en el presente contrato, sin ningún tipo de pretensiones adicionales por parte del arrendatario. **DECIMA NOVENA - SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA – PERFECCIONAMIENTO LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN:** Para su perfeccionamiento se requiere la firma del presente contrato por las partes y la aprobación de las garantías únicas contempladas anteriormente por parte del ordenador del gasto. Para la ejecución, se requiere la suscripción del presente contrato y de la notificación de inicio y la acreditación de encontrarse el ARRENDATARIO a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral. **VIGÉSIMA PRIMERA - DOCUMENTOS:** Entre

otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: 1.) Estudios previos, Invitación a ofertar y propuesta del ARRENDATARIO en aquellas partes aceptadas por la POLICÍA. 2.) Anexos del contrato. 3.) Documentos que suscriban las partes. **VIGÉSIMA SEGUNDA - IMPUESTOS:** El ARRENDATARIO pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana. **VIGÉSIMA TERCERA - LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **VIGÉSIMA CUARTA - VEEDURÍAS CIUDADANAS:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA QUINTA - RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus Decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **VIGÉSIMA SEXTA - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** En virtud del presente contrato, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. **VIGÉSIMA SÉPTIMA – RELACIÓN LABORAL:** el **CONTRATISTA** y sus empleados durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ, por lo tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad del **CONTRATANTE**. **VIGÉSIMA OCTAVA DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Medellín – Antioquia, para constancia de lo anterior, se firma en Medellín a los 30 días del mes de noviembre de 2018.

LA POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

Brigadier General **OSCAR ANTONIO GÓMEZ HEREDIA**
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
NIT. 800.140.985-1

ARRENDATARIO

HÉCTOR LUIS RAMIREZ GIRALDO
CC. 70.380402 expedida en Cocorná – Ant.

Elaborado por IT Luis Toro – Analista de Contratos
Revisado por IT Alonso Gil Barrera – Grupo Asuntos Jurídicos
Revisado por TE Libardo Gonzalo Henao Ibargüen – Jefe Asuntos Jurídicos
Revisado por CT María Emma Hernández Aguirre - Jefe Grupo de Contratos
Revisado por MY Misael Quiroga – Jefe Área Administrativa
Revisado por Dr Sergio Andres Bolívar Roa – Abogado Externo Contractual
Fecha de elaboración 30/11/2018
Ubicación Escritorio/Carpeta de trabajo/2018/contractualyseguimiento/contratos

Calle 48 No 45-58
Teléfono 5905900 Ext 31345
meval.ofcon5@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

<table>
<tr><td>CONTRATO</td><td>12-1-10054-18</td></tr>
<tr><td>CONTRATANTE</td><td>POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ NIT 800 140 985-1</td></tr>
<tr><td>REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO</td><td>Brigadier General OSCAR ANTONIO GÓMEZ HEREDIA</td></tr>
<tr><td>CÉDULA DE

CIUDADANÍA No.</td><td>74 280 384 de Guateque - Boyacá</td></tr>
<tr><td>CARGO</td><td>Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá</td></tr>
<tr><td>DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO</td><td>Decreto 282 del 22/02/2017 del Ministerio de Defensa Nacional</td></tr>
<tr><td>RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</td><td>00008 del 1 de enero de 2017 de la Dirección General Policía Nacional</td></tr>
<tr><td>ARRENDATARIO</td><td>NOMBRE: HÉCTOR LUIS RAMÍREZ GIRALDO
CC: 70 380 402 expedida en Cocorná - Antioquia
CIUDAD NOTIFICACIÓN: Medellín
DIRECCIÓN: Carrera 28A 38F-93
TELÉFONO: 226 00 42, CEL 3128887402
E-MAIL: hector ramirez2626@hotmail com</td></tr>
<tr><td>CONSIDERANDOS</td><td>Que el presente contrato se deriva del proceso de contratacion directa PN MEVAL CD 018 2018</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>El supervisor del contrato a celebrar será el Jefe Administrativo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el comandante de la unidad, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No 3256 del 16 de diciembre de 2004</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA – OBJETO</td><td>" ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO"

<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>Segmento</th><th>Familia</th><th>Clase</th><th>Producto</th></tr>
<tr><td>80131502</td><td>Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos</td><td>Servicios Inmobiliarios</td><td>Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones</td><td>Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales</td></tr>
</table>
PARAGRAFO: El arrendatario podrá hacer uso de las zonas comunes del perimetro del local para el desarrollo de su actividad comercial</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA SEGUNDA - VALOR</td><td>Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del canon de arrendamiento mensual (30 días) para el ARRENDATARIO a favor de la Policía Nacional - Metropolitana del Valle de Aburrá, asciende a la suma de UN MILLÓN CIENTO VEINTISÉIS MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS ($1.126.509,00) incluido IVA, moneda legal y el valor total del contrato por doce (12) meses asciende a la sume de TRECE MILLONES QUINIENTOS DIECIOCHO MIL CIENTO OCHO PESOS ($13.518.108), moneda legal colombiana, IVA incluido</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO</td><td>EL ARRENDATARIO pagará a la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá en la ciudad de Medellín, el valor de UN MILLÓN CIENTO VEINTISÉIS MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS ($1.126.509,00), incluido IVA, moneda legal, por concepto de canon de arrendamiento, el cual se efectuará de forma parcial en cuotas mensuales dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de la carta de inicio y subsiguiente a cada mes
Los pagos se harán a la siguiente cuenta
BENEFICIARIO: Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá
BANCO BBVA
NUMERO DE CONVENIO: 26221 código No 24
VALOR MENSUAL: $ 1.018.095,00 (Canon de arrendamiento)

El anterior valor no incluyen pago de servicios públicos, este concepto es adicional al canon de arrendamiento</td></tr>
</table>

	El contratista pagara los servicios públicos (energía, gas, acueducto y alcantarillado) de acuerdo a las características del sitio objeto del contrato y al consumo marcado por el medidor, situación que será verificada y controlada por el supervisor del contrato y los funcionarios de bienes raíces MEVAL
CLAUSULA CUARTA - PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única.
CLAUSULA SEXTA - LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:	La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo está ubicado en la Calle 81 Sur No 66 – 180 del Municipio de La Estrella – Antioquia y tiene asignada la matrícula inmobiliaria No 001-256585 de la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Medellín Zona Sur El bien inmueble objeto del presente estudio tiene un área de 51,00 m2, ubicado al interior de la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", limita por el sur con el puente que cruza la quebrada y la capilla, por el norte con el casino de oficiales, por el este con el campo de paradas y por el oeste con la cacha sintética de futbol 6
CLAUSULA DECIMA CUARTA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

Brigadier General **OSCAR ANTONIO GÓMEZ HEREDIA**
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
IT. 800.140.985-1

ARRENDATARIO

HÉCTOR LUIS RAMIREZ GIRALDO
CC. 70.380402 expedida en Cocorná – Ant.

Elaborado por IT Luis Toro – Analista de Contratos
Revisado por IT Alonso Gil Barrera – Grupo Asuntos Jurídicos
Revisado por TE Libardo Gonzalo Henao Ibargüen – Jefe Asuntos Jurídicos
Revisado por CT María Emma Hernández Aguirre - Jefe Grupo de Contratos
Revisado por MY Misael Quiroga – Jefe Área Administrativa
Revisado por Dr Sergio Andrés Bolívar Roa – Abogado Externo Contractual
Fecha de elaboración 30/11/2018
Ubicación Escritorio/Carpeta de trabajo/2018/contractualyseguimiento/contratos

Calle 48 No 45-58
Teléfono 5905900 Ext. 31345
meval ofcon5@policia gov co
www policia gov co

ANEXO No. 1 CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

No.	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	Utilizar el inmueble, ubicado en la Escuela de Policía "Carlos Eugenio Restrepo", únicamente para la prestación del servicio de cafetería.
2	Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la Escuela "Carlos Eugenio Restrepo"
3	El proveedor debe contar con documentos de orden técnico y presentarlos con la propuesta Copia carnet expedido por autoridad competente en manipulación de alimentos hojas de vida del personal que laborara en la cafeteria
4	**REQUISITOS DEL PERSONAL:** El arrendatario deberá presentar dentro de los cinco días de suscrito el contrato los certificados de idoneidad, exámenes de KOH (examen para diagnosticar hongos o infecciones en la piel) de uñas y garganta, examen médico general, y certificación de asistencia al curso de bioseguridad con una intensidad no menor de 40 horas, Certificado de Funcionamiento expedido por la Secretaría de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato
5	El supervisor del contrato, hará una revista a las instalaciones donde se manipularán y almacenarán los alimentos cada dos meses con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas y técnicas necesarias.
6	El arrendatario debe mantener en impecable estado de aseo el sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias
7	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial
8	El oferente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas
9	El arrendatario deberá garantizar la cadena de frio de los productos que lo requieran
10	El proponente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias
11	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos sus elementos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones y desinfecciones necesarias para su adecuado estado de limpieza
12	El proponente se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes
13	EL proponente se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica
	LISTADO DE PRECIOS: El arrendatario se compromete a publicar los precios de los productos que venderá en el local destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo de servicio de cafetería, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato So pena de las sanciones a que haya lugar El arrendatario se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos la no adquisición de los mimos constituye incumplimiento al contrato **Nota 1** en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicita por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito al supervisor del contrato quien determinara la viabilidad a mencionada solicitud **Nota 2** el aumento de los precios de los productos será de acuerdo a las respectivas alzas en los precios de mercado, los cuales se realizarán mediante solicitud por parte del arrendatario al supervisor del contrato con precios del común y verificado y aprobados por el supervisor **Nota 3** La empresa arrendatario deberá contar con un sistema automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.
15	El oferente deberá presentar en su el catálogo de productos que ofrece y servicios adicionales que podrá prestar
16	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados
17	El proponente se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes

	inventariados de propiedad de la Policía Nacional, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros
18	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato
19	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización en la prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICIA NACIONAL
20	El ARRENDATARIO se compromete, previa autorización de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten Así mismo, se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante
21	El proponente pagará a la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá el canon de arrendamiento, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato y subsiguientemente cada mes. **SERVICIOS PÚBLICOS.** El servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éste, como sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la ejecución del contrato; el cual será calculado mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kwh) y así poder realizar los cobros correspondientes. Los medidores serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato, quien determinará el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM, monto que deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad Frente a lo anterior, la gestión y seguimiento al pago oportuno de los servicios públicos domiciliarios por parte del arrendatario, deberá ser asumida por el supervisor del contrato de arrendamiento, quien realizará las siguientes actividades Tomar las lecturas de los medidores existentes (energía y/o agua) e informar sobre el consumo anterior y actual al Grupo de Bienes Raíces oportunamente Con relación a la información anterior, el Supervisor del contrato de arrendamiento, realizara el cobro correspondiente al arrendatario, de manera oportuna y teniendo en cuenta las fechas de vencimiento de cada factura; los cuales deberán ser consignados por el arrendatario a la cuenta de fondos especiales de la Policía Nacional El Supervisor de los contratos, realizarán el seguimiento, control y verificación de los pagos realizados por parte del arrendatario, e informarán a la Grupo de Contratos mediante los informes de supervisión, el cumplimiento del pago oportuno de estos conceptos, con el fin de iniciar alertas tempranas y/o dejar constancia que se esté cumpliendo a cabalidad con las obligaciones del contrato de arrendamiento.
22	El proponente se compromete a adquirir póliza de garantía que ampare el cumplimiento del contrato
23	El arrendatario deberá contar con el personal suficiente para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención
24	El proponente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería, todos los días, desde las 07 00 horas a las 18 30 horas, personal calificado e idóneo, certificado en manipulación de alimentos
25	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente De igual forma deberá informar con diez (10) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado
26	**RELACIÓN LABORAL:** los empleados del ARRENDATARIO durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
27	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley (Deberá anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E P S , pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación lo cual será verificado por el supervisor del contrato)
28	Dentro de los diez (10) primeros días de cada mes anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E.P S., pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación
29	El proponente se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (delantal, tapabocas, gorro y zapatos cerrados), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet)
30	El proponente se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a 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)

31	Cumplir con las normas sanitarias, higiene, seguridad industrial y comercial y buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace
32	El proponente se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes en materia ambiental, para el manejo de desechos y demás que sean pertinentes
33	CAPACIDAD OPERATIVA. El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal certifica que cuenta con la capacidad logística y financiera necesaria para la prestación del servicio de cafetería

OBLIGACIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

No.	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Como aporte al SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratante debera realizar las siguientes actividades así • El arrendatario empleara de preferencia productos con Sello Ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel nacional o internacional, como certificaciones en la norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados, de igual forma aquellos que se utilicen deben ser productos biodegradables reconocidos PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener. Antiséptico, gel anti bacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de la cafetería 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, dentro y fuera de la unidad 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 MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS: El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimientos, con el fin de realizar 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 segregacion en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo de SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable El oferente arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis meses (6), el primero al finalizar el segundo mes de iniciada la actividad productiva De ser necesario y según el resultado de laboratorio, el arrendatario deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar informe al supervisor mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino Evitará el uso de polietileno expandido (mas conocido como ICOPOR, para servir alimentos El arrendatario se compromete aplicar las buenas prácticas de manufactura BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 DE 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Protección Social Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos El arrendatario realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de

la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.

El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:

RESIDUOS ORGÁNICO	RESIDUOS ORDINARIOS	PAPEL Y CARTÓN	PLÁSTICO Y VIDRIO
BOLSA DE COLOR CREMA	BOLSA DE COLOR VERDE	COLOR GRIS	BOLSA DE COLOR AZUL

El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada

El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la Unidad El arrendatario, evitará el uso de poli estireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos

RECOLECCIÓN DE BASURAS:

El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición

Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes que sean biodegradables y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección

Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen Deben tener tapa

El arrendatario deberá realizar cronograma y ejecutar el plan de fumigación y ejecución contra roedores e insectos, para la ejecución del contrato de arrendamiento, lo cual será verificado por el supervisor del contrato

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA.

El arrendatario deberá instalar al inicio de ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato

El arrendatario se compromete a realizar un mantenimiento de las trampas de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementado en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines, los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha

El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo encuentra los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.

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

El arrendatario debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc) especificando los 16 ítems así 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 Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente El personal que desarrolle las actividades de cafetería, será sometido a un plan de capacitación y sensibilización por parte del grupo de gestión ambiental de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a los establecido en la política ambiental en la policía nacional y contribuir a mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 de 2004 **NOTA: todas estas actividades serán verificada por el supervisor del contrato.**
2	El arrendatario se compromete a impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales tales como Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados Usos de elementos de protección personal Manejos de sustancias químicas Ahorro y uso eficiente de recursos Normatividad ambiental Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su productividad El arrendatario deberá presentar el plan de manejo ambiental para la mitigación de los impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados los cuales deben contener Alcance Objetivos Responsables Descripción de actividades Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa arrendatario Lo cual será verificado por el supervisor del contrato.
3	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias 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 Página 18 de 32 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 afectivo se debe 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 se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013 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 pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización
4	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 cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario, el arrendatario 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 industrial y salubridad pública

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
1	**MINUTA PATRÓN:** La minuta patrón incluye las porciones y gramajes mínimas por grupos de alimentos para lograr el aporte de calorías y nutrientes que se requieren en cada alimentación
2	**CALIDAD NUTRICIONAL** Cada alimento debe contener la siguiente calidad nutricional Valor Calórico Desayuno 20% Almuerzo 40% Comida 40% Proteínas: 10 al 25% Grasas: 25 al 35% Carbohidratos: 50 al 60% Calorías: Entre 1100 y 1200 Proteínas: 60 gramos Grasa: 35 gramos Carbohidratos: 175 gramos
3	**MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS** El arrendatario garantizara que los alimentos se conservan en condiciones adecuadas que mantengan sus propiedades evitando la contaminación cruzada de estos alimentos, para lo cual el oferente se aprovisionara del mobiliario necesario para su correcto mantenimiento y conservación (neveras, enfriadores, congeladores, vitrinas, anaqueles, entre otros)

4	CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el arrendatario debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y, además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación
5	VESTUARIO DEL PERSONAL 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

ÍTEM	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO 2.2.4.6.12. ***Documentación.*** El arrendatario debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
1	La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador
2	Matriz de peligros asociada a las actividades a ejecutar en el servicio contratado y sus planes de control
3	El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo - SST de la empresa, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST;
4	El programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo - SST, así como de su cumplimiento incluyendo los soportes de inducción, reinducción y capacitaciones de los trabajadores dependientes, arrendatarios, cooperados y en misión,
5	Registros de entrega de equipos y elementos de protección personal,
6	Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo,
7	Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente,
8	Los programas de vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores, incluidos los resultados de las mediciones ambientales y los perfiles de salud arrojados por los monitores biológicos, si esto último aplica según priorización de los riesgos
9	Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, máquinas o equipos
10	Evidencias de las gestiones adelantadas para el control de los riesgos
11	La matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riesgos Laborales que le aplican a la empresa
12	Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad
13	La documentación relacionada con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, debe estar redactada de manera tal, que sea clara y entendible por las personas que tienen que aplicarla o consultarla Igualmente, debe ser revisada y actualizada cuando sea necesario difundirse y ponerse a disposición de todos los trabajadores, en los apartes que les compete

EL ARRENDATARIO SE COMPROMETE QUE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE CAFETERÍA ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SE MANTENDRÁN DURANTE SU EJECUCIÓN Y SON LOS SIGUIENTES:

Ítem	Producto	Medida	Valor unitario
1	Agua	Pet 420 Ml	1 500
2	Agua	Pet 600 ml	2 000
3	Agua	Pet litro personal	2 500
4	Agua Bolsa	360 ml	300
5	Agua Bolsa	600 ml	500
6	Agua en Botella	600 ml	2.000
7	Agua en Botella	420 ml	1 700
8	Agua H2O con gas	600 ml	3 000
9	Alpin Bolsa	200 ml	1 500
10	Alpin caja	200 ml	2 500
11	Arequipe	30 gr	1.000
12	Aromática	07 onzas	500
13	Arroz con leche y quesito	Porción	1 000
14	Atún en Lata	160 gr	4 000
15	Avena	250 gr	2 400
16	Barra Halls	9 pastillas	1 200
17	Batería AA	Par	1 300
18	Baterías AAA	Par	1 400
19	Bebida Energizante	240 ml	3 000
20	Bebida energizante peak	250 ml	4.000
21	Betún Cherry	12 gr	2 800
22	Bocadillo veleño	unidad	500
23	Boliqueso	21Gr	1 500
24	Bolsa de algodón	15 gr	800
25	Bolsa de basura	Unidad	500
26	Bolsa de Leche deslactosada	1 1 Litro	2 300
27	Bon Bon Bum	Unidad	400
28	Buñuelo	70 gr	700
29	Café con Leche	07 onzas	1.200
30	Caja de Fósforos	unidad	700
31	Capuchino	07 onzas	3.200
32	Cepillo Dental	unidad	2 900
33	Certz	20 4 Gr	1 500
34	Chapstik	4 g	6 800
35	Cheese Tris	54 gr	1 500
36	Chicharrón Americano	13 gr	1 500
37	Chicle grande	12 pastillas	1 200
38	chitos	56 gr	1.600
39	chitos Natural	15 gr	500
40	chitos Natural	50 gr	1 500

41	Chitos Picantes	50 gr	1 500
42	Chitos Queso	21 gr	1 500
43	choclitos	29 gr	1 000
44	Choco crispi	35 gr	1 500
45	Chococono	Unidad	2 000
46	Chocolate	Taza	1 500
47	Chocolate Burbuja	14 gr	800
48	chocolate Gol	31 gr	1 000
49	chocolatinas	12 gr	600
50	chocolatinas	18 gr	700
51	chocolatinas	100 gr	2 000
52	Chocorramo	70 gr	1 500
53	chokis	19 gr	1 000
54	Cicle Pequeño	2 pastillas	200
55	Coca-Cola	3 litros	6 000
56	Coca-Cola	600 ml	2 000
57	Coca-Cola	250 ml	1 500
58	Colgate	50 gr	2 400
59	Condón Today	Unidad	2 500
60	Confites halls	3 gr	200
61	Croissant	80 gr	1 500
62	cuchilla de afeitar	Unidad	700
63	Curas de heridas	Unidad	200
64	De todito	45 gr	2 000
65	De todito	255 gr	4 200
66	Doritos	190 gr	4 200
67	Doritos	38 gr	1 500
68	Empanada	50 gr	1 700
69	Fabuloso	200 ml	1 600
70	Galleta festival	X 4 unidades	600
71	Galleta festival	X 6 Unidades	1 000
72	Galleta club social	27 8 Gr	1 000
73	Galleta de leche	Unidad	300
74	Galleta Tosh	28 5 Gr	1 000
75	Galleta Wafer	Unidad	600
76	Galletas de Paquete Oreo	45 gr	800
77	Galletas de Paquete Quaker	Unidad	1 000
78	Gamesa	26 gr	1 000
79	Gansito	45 gr	1 000
80	Gaseosa Postobón	350 ml	2 000
81	Gaseosa Postobón	250 ml	1 500
82	Gaseosa Postobón	450 ml	2.500
83	Gaseosa Postobón	600 ml	2 500

84	Gaseosa Postobón	1 5 Litros	3.500
85	Gaseosa Postobón	3 125 litros	6.000
86	Gatorade	500 ml	3.000
87	Gelatina de pata	Unidad	2 800
88	Golosas	Unidad	1 700
89	Golosita	Unidad	1 400
90	Gomina crol	100 gr	1 000
91	Gomina N17	Unidad	5 500
92	Gudiz	30 gr	1 200
93	Helado Bocato	85 gr	3.000
94	Helado Casero	90 ml	1 200
95	Helado vaso cremito	Unidad	2 000
96	Huevo casero con arepa	Porción	2 000
97	Huevos al gusto con arepa o pan	Porción	2 500
98	Huevos cacerola	Porción	2.000
99	Huevos con arroz, pan y chocolate	Porción	4 500
100	Huevos con jamón y arepa	Porción	3.500
101	Jabón baño	130 gr	1.550
102	Jugo Botella	350 ml	1 000
103	Jugo Botella	400 ml	1.300
104	Jugo Botella	500 ml	1 800
105	jugo caja	200 ml	1 800
106	Jugo del valle	400 ml	1 000
107	Jugó en Agua	12 onzas	1 800
108	Jugó en leche	12 onzas	2 500
109	Kumis	150 gr	1 500
110	lapicero Kilométrico	Unidad	800
111	Leche en bolsa	1 1 Litro	2 300
112	Leche en caja	200 ml	1 500
113	Leche vaso	07 onzas	1 000
114	lecherita	100 gr	2 000
115	Limpido	500 ml	1 200
116	Lipton Ice Tea	500 ml	2 500
117	Listerine	250 ML	6.800
118	Maduritos	43 gr	1.500
119	Malta	330 CM3	2 000
120	Malta	200 CM3	1 500
121	Malta	1 5 litros	3.500
122	Malteadas	12 onzas	3.800
123	Mani Mezcla	50 gr	2.500
124	Maní Moto	40 gr	1.000
125	Maní Saldo	50 gr	1 600
126	Mazamorra	Porción	1 500

127	Menta Helada	Unidad	100
128	Milo Caliente	13 onzas	3 000
129	Milo Frio	12 onzas	2 800
130	Mountain Dew	500 ml	3 500
131	Néctar de fruta	237 ml	2 300
132	Paleta de agua	Unidad	1 300
133	Paleta piña	Unidad	1 300
134	Palito de queso	Unidad	1 200
135	Palo queso	Unidad	1 000
136	Pan	50 gr	600
137	Pan de maíz	Unidad	700
138	Pan Hawaiano	120 gr	1 300
139	Pan tajado	Porción	200
140	Pancerotis	Unidad	2 000
141	Papa rellena	Unidad	2 000
142	Papa Rellena	130 gr	2 000
143	Papas de Paquete	32 gr	1 500
144	Papel higiénico doble hoja	Rollo	2 000
145	Papel higiénico triple hoja	Rollo	2 300
146	Pastel de Arequipe	Unidad	1 500
147	Pastel de Guayaba	Unidad	1 500
148	Pastel de Pollo	100 gr	2 500
149	Pastel jamón queso	Unidad	1 500
150	Pastel ranchero	Unidad	2 500
151	Pintado o perico	4 onzas	700
152	Platanitos	43 gr	1 500
153	Polet	Unidad	3 000
154	Ponqué gala	63 gramos	1 500
155	Prestobarba desechable	Unidad	2 500
156	Refresco de fruta	200 ml	1 600
157	Regeneris	Vaso 200 Gr	2 400
158	Regeneris	Vaso 100 Gr	1 700
159	Roscón dulce	Unidad	1 300
160	Rosquitas	19 gr	1 500
161	Salchicha lata	150 gr	3 800
162	Sándwich	Unidad	2 500
163	Sardina	155 gr	2 500
164	Seda dental	Unidad	1 000
165	Shampoo	Sobres	1 000
166	snakis de caramelo	Paquete	1 500
167	Sopa	Porción	2 000
168	squash bebida hidratante	500 ml	1 500
169	Submarino Marinela	30 gr	1 000

170	Tamal tela y chocolate	Porción	7 000
171	Te	07 onzas	1 200
172	Te Frio	350 ml	2 800
173	Tinto	4 onzas	600
174	Toallas higiénicas	Paquete	3 900
175	Torta	Porción	2 000
176	Trocipollos	32 gramos	1 500
177	Tuti fruti Botella	500 ml	2 200
178	Tuti fruti en botella	350 ml	1 800
179	Tuti fruti en caja	200 ml	2 000
180	yogo yogo	150 gr	1 000
181	Yogurt de fruta en vaso	200 gr	2.400
182	Yogurt en bolsa	150 gr	1 000
183	Yox	100 gr	1 400
184	Zucaritas	35 gr	3 000
185	Manzana Roja	Unidad	1 500
186	Manzana Verde	Unidad	1.500
187	Pera	Unidad	1 500
188	Mango Tommy	Unidad	1 500
189	Papaya	Unidad	1 500
190	Banano	Unidad	400
191	Naranja	Unidad	500
192	Mandarina	Unidad	500
193	Piña Oro miel	Porción	1 500
194	Ensalada de frutas	Pequeña	1 300
195	Ensalada de frutas	Grande	3.000

DESAYUNOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO CAFETERÍA	Valor
1	Huevos: en tortilla o al gusto, pan tostado, o mantequilla, queso, jugo, café o chocolate	5000
2	Calentado con huevos, quesito, arepa o pan, mantequilla, y chocolate	5000
3	Caldo de menudencias o de costilla con arepa	5000
4	Caldo de pescado con arepa	5000
6	Caldo solo con arepa	5000
8	Calentado con carne, arepa, pan, mantequilla y chocolate	5000

ALMUERZOS Y CENAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO CAFETERÍA	Valor Estimado
1	**PLATO TÍPICO**: (Sopa de frijol verde, arroz, chicharrón, patacón, arepa,	6000

	ensalada, jugo o mazamorra).	
2	SANCOCHO ARROZ ENSALADA, BANANO Y JUGO	6000
3	**SUDADO DE POLLO. arroz, ensalada, arepa, papa, o sopa de lentejas y jugo**	6000
4	**ARROZ CON POLLO**: Sopa de mazorca, arroz con pollo, ensalada de tomate, repollo y cilantro, papitas a la francesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
5	**COSTILLA A LA B.Q.**: O en salsa de naranja, sopa de la huerta (papas de las dos, arvejas, yuca, y cebolla), arroz blanco, costilla a la B.Q. o en salsa de naranja, ensalada de lechuga, zanahoria y vinagreta, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
6	**ROBALO A LA MILANESA O TILAPIA FRITA**: Sopa de pescado, arroz con coco, ensalada de repollo morado, cilantro y mayonesa, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
7	**CARNE A LA CRIOLLA:** Sopa de pastas, papa al perejil, arroz blanco, ensalada de repollo y piña, maduros calados, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
8	**HÍGADO ENCEBOLLADO:** Sopa de verduras, arroz blanco, croquetas de papa, ensalada de zanahoria rayada, tomate picado, cilantro, mazamorra, jugo del día o guarapo	6000
9	**POLLO A LA PLANCHA:** sopa, arroz de verduras, ensalada de remolacha y zanahoria, jugo del día o guarapo	6000

Porciones y gramajes mínimos por grupos de alimentos:

Las porciones y gramajes exigidos para el servicio diario son los siguientes:

Grupo de alimentos	Porciones	Tamaño porción cocida (pesos y volúmenes mínimos)
Desayuno	1	
Jugo	1	240 cc
Fruta	1	70 gramos
Bebida caliente	1	240 cc
Lácteos (queso, kumis o yogurt	1	30 gramos 200 cc
Cereal (pan, arepa o equivalente)	1	variable en 80 gramos según presentación del cereal y lista de intercambio
Proteico (huevos, jamón, salchicha o mortadela)	1	peso variable
Margarina	1	5 gramos
Almuerzo y comidas		
Sopa o crema	1	300 cc
Leche	1	240 cc
Jugo o gaseosa	1	12 onzas
Proteico (carne magra de res o cerdo, pollo o pescado)	1	en Cocido 100 gramos
Arroz	1	125 gramos
Energético (leguminosas cocidas)	1	225 gramos
Energético (plátanos y tubérculos)	1	Variable en 100 gramos según la

		presentación del energético y lista de intercambio
Ensalada (verduras y hortalizas) tales como: lechuga y/o repollo, tomate, remolacha, zanahoria, piña, pepino, apio)	1	100 gramos
Postre	1	40 gramos
Pan o arepa	1	30 gramos

LA POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ

Brigadier General **OSCAR ANTONIO GÓMEZ HEREDIA**
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
IT. 800.140.985-1

ARRENDATARIO

HÉCTOR LUIS RAMIREZ GIRALDO
CC. 70.380402 expedida en Cocorná – Ant.

Elaborado por IT Luis Toro – Analista de Contratos
Revisado por IT Alonso Gil Barrera – Grupo Asuntos Jurídicos
Revisado por TE Libardo Gonzalo Henao Ibargüen – Jefe Asuntos Jurídicos
Revisado por CT María Emma Hernández Aguirre - Jefe Grupo de Contratos
Revisado por MY Misael Quiroga – Jefe Área Administrativa
Revisado por Dr Sergio Andrés Bolívar Roa – Abogado Externo Contractual
Fecha de elaboración 30/11/2018
Ubicación Escritorio/Carpeta de trabajo/2018/contractualyseguimiento/contratos

Calle 48 No 45-58
Teléfono 5905900 Ext 31345
meval ofcon5@policia gov co
www policia gov.co