LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ
NIT. 900-486-439-1

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN METIB 87-1-30015-2024 DEL 07 DE MARZO DE 2024 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ Y JUAN DAVID AREVALO GARZON, CC. 1.110.502.176 EXPEDIDA EN IBAGUÉ, QUE TIENE POR OBJETO EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL DISTRITO DE POLICÍA 1 DE LA METROPOLITANA DE IBAGUÉ PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE, COMIDAS PREPARADAS GOURMET, CAFÉ, PANADERÍA Y PASTELERÍA"

Entre los suscritos, de una parte la **POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ**, y por la otra, el **CONTRATISTA**, debidamente identificados como aparece en el anexo No. 1 "**DATOS DEL CONTRATO**", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015. **b)** El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2º numeral 4º literal i, en concordancia con la Subsección 4, artículo 2.2.1.2.1.4.1 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015. **c)** La **POLICÍA NACIONAL** designará como supervisor para el presente contrato, cuyo objeto es el "**ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL DISTRITO DE POLICÍA 1 DE LA METROPOLITANA DE IBAGUÉ PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE, COMIDAS PREPARADAS GOURMET, CAFÉ, PANADERÍA Y PASTELERÍA",** al Jefe de Bienes Raíces de la Metropolitana de Ibagué o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, el cual mantendrán comunicación con el **CONTRATISTA**, durante el desarrollo del Contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de Enero de 2018 de la Policía Nacional. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato, es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA – OBJETO**: El objeto del presente contrato según las condiciones señaladas en el anexo No. ***1 "DATOS DEL CONTRATO".*** **SEGUNDA –** ***VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO Y FORMA DE PAGO:*** pagará al **CONTRATISTA** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 "**DATOS DEL CONTRATO**". **PARÁGRAFO PRIMERO:** EL CONTRATISTA se obliga a cancelar por mensualidades anticipadas correspondientes el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, en la Cuenta relacionadas en el anexo No. 1 "**DATOS DEL CONTRATO**". Debiendo presentar copia del pago a la Tesorería de la Policía Metropolitana de Ibagué y al supervisor del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El canon de arrendamiento establecido es con **IVA incluido** y podrá modificarse con arreglo a las leyes vigentes o de común acuerdo entre las partes. **PARÁGRAFO TERCERO:** No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés de un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario **TERCERA.** ***PLAZO DE EJECUCIÓN****: el plazo de ejecución es el establecido en* el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO" **CUARTA – SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS**: Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO y deberán ser cancelados de acuerdo al recurso, que sea informado por el supervisor del contrato de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos durante el mes. **Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios;**

QUINTA – INCREMENTO PRECIOS DEL CANON: A partir de la fecha de ejecución del contrato, si este llega hacer prorrogado, se incrementará en proporción igual al IPC y así sucesivamente año tras año, sin necesidad de requerimiento alguno entre las partes, tal reajuste deberá ser comunicado por escrito al CONTRATISTA, por parte de La Policía Metropolitana de Ibagué. **SEXTA**. **EJECUCIÓN**: El término de ejecución del presente contrato es el relacionado en el anexo No. 1 "**DATOS DEL CONTRATO**, contados a partir del perfeccionamiento del mismo. **PARÁGRAFO:** El término de duración del presente contrato podrá ser prorrogado siempre y cuando no se haya hecho uso del preaviso, en caso de prorroga se tendrá en cuenta los incrementos establecidos en la cláusula quinta del presente contrato. **SÉPTIMA**. **VIGENCIA:** El término de duración del presente es igual al plazo de ejecución y para efectos de liquidación hasta cuatro (4) meses más. **OCTAVA** – **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: La obligación del CONTRATISTA, están señaladas en las Normas Civiles y Comerciales serán las siguientes: **a)** Pagar el precio convenido en el canon de arrendamiento, así como los servicios domiciliarios a que haya lugar, de conformidad a las medidas y/o facturas. **b)** Responder por los bienes y elementos entregados en inventario por el Almacenista de Intendencia, los cuales al momento de terminar el contrato debe devolverlos en el mismo estado de conservación y funcionamiento, salvo el deterioro normal de uso. **c)** Utilizar las áreas entregadas en arrendamiento de la METIB, únicamente para lo contenido en el objeto del contrato y, en los términos indicados en el presente contrato. **d)** Mantener las áreas dadas en arrendamiento y sus alrededores en perfecto estado de aseo y conservación, de la misma forma los elementos de aseo deberán reposar dentro del establecimiento, evitando desorden y mala presentación de la zona. **PARÁGRAFO:** De la misma forma de debe coordinar con los demás contratistas el aseo de las zonas comunes de atención al público. **e)** Cumplir con las condiciones de seguridad para ingreso de sus dependientes, proveedores y del CONTRATISTA mismo, exigidas por la METIB. **f)** Informar al Supervisor del contrato, sobre las personas que laboran en los diferentes puntos o zonas arrendadas, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, constancia de manipulación de alimentos, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas o infectocontagiosas y demás documentos relacionados, (incluyendo Frotis de garganta) **g)** EL CONTRATISTA se compromete por cuenta y riesgo a cumplir con todas las normas de higiene, seguridad, industrial y comercio establecidas o que se establezcan para la conservación y venta. **h)** Abstenerse de vender al personal que se encuentre en calidad de estudiante o auxiliares bebidas alcohólicas o sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, ni tampoco podrá instalar maquinitas, juegos de azar o suerte o aleatorios en las áreas dadas en arrendamiento. **i)** El CONTRATISTA se obliga a contratar y mantener personal idóneo en el manejo y preparación de alimentos, debidamente uniformadas con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal e higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación personal (carné). **j)**. Mantener elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO PRIMERO**: Los elementos comestibles deben ser aptos para el consumo humano y no se permitirá la venta de comidas y comestibles de días anteriores de preparación; así mismo los elementos y menús deben estar disponibles en exhibición para el personal de Estudiantes y personal de planta, de conformidad con la propuesta. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El CONTRATISTA se obliga a tener suficientes elementos de consumo para el expendio a los usuarios, sea comestibles, bebidas, y demás productos. El continuo llamado de atención por la falta de productos es causal de terminación unilateral del contrato por parte de la METIB. **k)** El CONTRATISTA no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del Arrendador; si la hace quedará a favor de la METIB, sin reconocer suma alguna por ella**. l).** El CONTRATISTA se obliga a cumplir con todas las obligaciones al sistema de seguridad social integral, aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y al SENA, de acuerdo con la Ley 828 de 2003 y la legislación laboral. **PARÁGRAFO TERCERO**: La Policía Metropolitana de Ibagué, realizará sin previo aviso revisión al pago de los salarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales, en los que el CONTRATISTA tendrá disponible una carpeta con toda la documentación. **l)** Cumplir con las condiciones técnicas adicionales establecidas en el anexo dos del presente contrato. **m)** El horario mínimo de servicio será de 05:00 horas hasta las 21:00 horas durante todos los días de la semana (Lunes a Domingo incluido festivos). 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, así como la verificación de antecedentes de las personas que realicen esta actividad. Lo anterior puede ser modificado de acuerdo a las circunstancias y/o ordenes que emitan el mando institucional. **PARÁGRAFO CUARTO**: Cuando por razones de alguna actividad extra

previa coordinación con el supervisor del contrato, la jornada de atención se podrá prolongar o reducir. **n)** Dar pronta respuesta y solución a las solicitudes que para el efecto hagan los usuarios **o).** EL CONTRATISTA deberá observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores y usuarios en general. La METIB, no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del CONTRATISTA. **p)** EL CONTRATISTA deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además de los equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial. **q)** EL CONTRATISTA adquirirá bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el suministro de comidas, comestibles, bebidas y para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho La Policía Nacional – Metropolitana de Ibagué, de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el CONTRATISTA. **r)** EL CONTRATISTA venderá y cobrará a los usuarios en forma directa y condiciones de acuerdo a precios señalados en el portafolio de servicios. La Policía Nacional – Metropolitana de Ibagué, no se hace responsable ni mucho menos descontará por nómina ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el CONTRATISTA ni de las adquiridas por esta con terceras personas. **PARÁGRAFO QUINTO:** El listado de precios y productos deberá estar publicado en un lugar visible, con elementos acorde a la decoración, estos son acordes a la propuesta presentada, Se aclara que los precios a ofertar son fijos y no podrán ser objeto de modificación durante la ejecución del contrato; de igual forma los valores ofertados, corresponden a una lista mínima de productos y menús que deben estar en stock disponibles para consumo, en caso de incluirse nuevos productos deberá ser solicitado al supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto, con el fin de verificar que los precios de estos nuevos productos se ajusten a los del mercado actual, por lo que una vez se aprueben los nuevos productos ò menús a ofertar, estos precios deberán ser incluidos en la lista de precios que debe estar visible al público. **s)** Las personas que el CONTRATISTA contrate como empleados, deberán someterse a estudio de seguridad. **t)** EL CONTRATISTA, se obliga hacer llegar ante la Policía Metropolitana de Ibagué, las hojas de vida del personal que va a brindar el servicio, la cual deberá llevar certificado de manejo y manipulación de alimentos expedido por la entidad certificada para ello y los exámenes médicos establecidos para la manipulación de alimentos, así mismo deberá hacer entrega del listado de personal para su respectivo ingreso a las instalaciones al supervisor del contrato para informar al personal de la guardia. El incumplimiento a esta obligación será causal de Terminación unilateral del presente contrato. **u)** Las demás inherentes al presente contrato, de conformidad con las disposiciones legales. **NOVENA – OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR**: Las obligaciones del ARRENDADOR serán las señaladas en las Normas Civiles y serán las siguientes **a)**. Facilitar el **ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL DISTRITO DE POLICÍA 1 DE LA METROPOLITANA DE IBAGUÉ PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE, COMIDAS PREPARADAS GOURMET, CAFÉ, PANADERÍA Y PASTELERÍA**. **b).** Permitir el acceso del personal empleado por el CONTRATISTA y proveedores a las áreas antes mencionadas destinadas para la venta de alimentación comestibles, bebidas; quienes deberán identificarse previamente y solamente con la finalidad de la prestación de servicios en las zonas arrendadas en las horas establecidas. **c)** Realizar un inventario sobre los elementos entregados al CONTRATISTA **DECIMA** – **INDEMNIDAD DE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUE**: El CONTRATISTA mantendrá indemne a la METROPOLITANA DE IBAGUE contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el CONTRATISTA o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la METIB por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne a la METIB y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la METIB ésta podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, la METIB tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que

adeude al contratista, por razón de los servicios motivo del contrato, o a recurrir a la garantía otorgada o a utilizar cualquier otro medio legal. **DECIMA PRIMERA** – **DESTINACIÓN:** El CONTRATISTA se compromete a utilizar exclusivamente las áreas objeto del presente contrato ofertado al personal de uniformados y personal que visite la METIB. Así mismo, de conformidad con la propuesta presentada por el CONTRATISTA. Por lo anterior no podrá ser cambiado, ni cederla, ni subarrendar, ni almacenar en él o permitir que se guarden sustancias explosivas o perjudiciales que afecten la seguridad e higiene del inmueble. **DECIMA SEGUNDA – RECIBO Y ESTADO DEL INMUEBLE: EL CONTRATISTA** declara que ha recibido el inmueble objeto de este contrato en buen estado y entera satisfacción conforme al inventario que se firma por separado y forma parte del presente contrato. **DECIMA TERCERA - MEJORAS: EL CONTRATISTA** tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Art. 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el consentimiento escrito del ARRENDADOR. **PARÁGRAFO:** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones a que se hagan con miras al funcionamiento del local no tienen la calidad de mejoras. **DECIMA CUARTA – CONTRATACIÓN DEL PERSONAL**: EL CONTRATISTA gozará de plena libertad para contratar a su cargo y bajo su propia responsabilidad el personal suficiente e idóneo que sea necesario para cumplir con el objeto del contrato, no obstante lo anterior, EL ARRENDADOR queda facultado para solicitar remover cualquier empleado de ella. Así mismo EL CONTRATISTA se obliga a responder por su cuenta el riesgo a su costa de acuerdo a las leyes laborales y subcontratos que haya celebrado, por el pago oportuno de salarios, honorarios y prestaciones sociales de los trabajadores que utilice en la ejecución del contrato. Exonerando de cualquier responsabilidad o pago por este concepto al ARRENDADOR. **DECIMA QUINTA *SANCIONES* – a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA** – 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 – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUE**, mediante acto administrativo, afectará al **CONTRATISTA** 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) PENAL PECUNIARIA**. – En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará a la **POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUE**, 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 METROPOLITANA DE IBAGUÉ-**. No obstante, la **POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ** 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 **CONTRATISTA** 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 **CONTRATISTA** 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 **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. **DECIMA SEXTA – FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** El CONTRATISTA no será responsable, ni se considera que ha incurrido en incumplimiento de sus obligaciones, cuando se presentare durante la ejecución del presente contrato circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito y otros hechos fuera de su control, conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890. EL CONTRATISTA se obliga a informar por escrito AL ARRENDADOR dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas, acompañando a la mencionada comunicación de todos los documentos y pruebas de soporte que demuestren los hechos, manifestando el tiempo estimado dentro del cual cumplirá su obligación en caso de que persista la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, El CONTRATISTA informará por escrito al Arrendador dicha circunstancia o circunstancias cada diez (10) días calendario hasta por un

término máximo de sesenta días (60) calendarios, vencido el cual EL ARRENDADOR podrá dar por terminado el contrato lo cual comunicará a EL CONTRATISTA sin que haya lugar a sanción alguna para este. Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes con el fin de prorrogar el plazo de ejecución del contrato, de tal forma que se reponga el tiempo dentro del cual han existido dichas causales. **DECIMA SÉPTIMA** – **SUBARRIENDO Y CESIÓN:** EL CONTRATISTA no podrá subarrendar el inmueble, ni podrá ceder el presente contrato en todo o en parte a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin autorización previa, expresa y escrita expedida por la entidad contratante, la cual se reserva el derecho a aceptarla o negarla. El incumplimiento de lo dispuesto en esta cláusula, será causal de caducidad. **DECIMA OCTAVA – SUPERVISIÓN:** El supervisor del contrato será el Jefe de Bienes Raíces de la Metropolitana de Ibagué o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018. Quien además será el competentes para conocer y coordinar con EL CONTRATISTA, todo lo relacionado con el normal desarrollo del mismo, quedando facultado para resolver las cuestiones sobrevivientes dentro de los parámetros establecidos en el contrato una vez se informe al comando METIB, cualquier anomalía que se presente, con el fin de adoptar las medidas jurídicas necesarias. **PARÁGRAFO:** EL ARRENDADOR a través de los funcionarios encargados de la supervisión del contrato, podrá visitar el inmueble arrendado en cualquier momento y las veces que este considere necesarias. **DECIMA NOVENA – TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** El presente contrato se rige por los principios de terminación, modificación e interpretación unilateral consagrados en los Art. 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. Terminación del contrato: Son causales de terminación unilateral del contrato entre otras: **A)** POR PARTE DEL CONTRATISTA: **1)** La no cancelación por parte del CONTRATISTA del canon de arrendamiento. **2)** El Subarriendo, la cesión o el cambio de destinación del inmueble. **3)** La no presentación del certificado de manejo y manipulación de alimentos. **4)** El constante llamado de atención por falta de existencia de productos o mala calidad en el servicio **5)** Por falta de personal para la prestación del servicio, que labora con la respectiva dotación para la prestación del servicio. **6).** El incumplimiento de las condiciones técnicas del presente contrato. **7).** Tener productos con fecha de vencimiento expiradas para su venta o consumo **10).** Permitir el ingreso en la jornada de atención de personal ajeno a empleados o auxiliares a la parte interna de la cocina. **7).** Las demás que señale el Código Civil y de comercio y demás normas concordantes. **8)** La realización de mejoras o ampliaciones del inmueble sin autorización expresa del ARRENDADOR. **B)** POR PARTE DEL ARRENDADOR: **1)** Los actos del ARRENDADOR que afecten gravemente el goce del bien arrendado. **2)** El desconocimiento por parte del ARRENDADOR de los derechos reconocidos a EL CONTRATISTA por la Ley o por el contrato. **3)** Las demás que señale el Código Civil y normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Cualquiera de las partes podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento, dando aviso a la otra parte por los menos con un mes de anticipación a la fecha de vencimiento del término inicialmente pactado, de lo contrario se producirá la prórroga a que se refiere el parágrafo de la cláusula sexta del presente contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Terminado el contrato se procederá a liquidar el mismo, mediante acta suscrita por las partes, haciéndose exigible el pago de los cánones o de cualquier obligación a cargo DEL CONTRATISTA, previo los trámites administrativos y fiscales vigentes. **VIGÉSIMA – DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integral del presente contrato y se anexa al mismo los siguientes documentos: Mecanismos de cobertura del riesgo de amparos correspondientes. Los demás documentos que se relacionan con el presente contrato como invitación, propuesta. **VIGÉSIMA PRIMERA – RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO: EL CONTRATISTA** se obliga para con la POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada, todos los aspectos relacionados con el servicio que presta a la POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la unidad, conocidos o que llegasen a ser conocidos por EL CONTRATISTA durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo. **VIGÉSIMA SEGUNDA – APLICACIÓN A LOS PRINCIPIOS GENERALES:** De conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el presente contrato además de sus estipulaciones, se rige por los principios previstos en las normas civiles, comerciales y las consagradas en esta ley, que corresponde a su esencia y naturaleza. **VIGÉSIMA TERCERA – DECLARACIÓN EXPRESA:** EL CONTRATISTA declara que al suscribir el presente contrato no se haya incursa en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el artículo

127 de la Constitución Política y en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA CUARTA – SUJECIÓN A LA LEY COLOMBIANA:** Para cualquier efecto derivado del incumplimiento de este contrato, se someterá a la Ley Colombiana y a las autoridades legales preestablecidas. **VIGÉSIMA QUINTA – SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al Artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley. **VIGÉSIMA SEXTA – LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**: Se procederá a la liquidación del contrato por el vencimiento del término del contrato y en las demás circunstancias que prevea la Ley. **VIGÉSIMA SÉPTIMA – CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** En caso de que el CONTRATISTA incumpla con alguna de las obligaciones a su cargo, LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ, podrá declarar la caducidad del presente contrato, en los términos y condiciones previstas para ello en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993, en los casos previstos en el Decreto 1875 de 1992, artículos 2 y 3, Ley 40 de 1993, artículo 25, ley 418 de 1997, capítulo 2º artículo 90 y siguientes, Ley 828 de 2003 y demás normas que así lo dispongan, podrá proceder a la declaratoria de caducidad del contrato, lo cual, se hará mediante acto administrativo debidamente motivado, que dará origen al siniestro de incumplimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En todo caso, será requisito previo para la declaratoria de caducidad de un contrato, el requerimiento al contratista concediéndole un término prudencial para que formule las explicaciones y justificaciones respectivas, las que, deberán ser consideradas y valoradas por la administración en aras del debido proceso. La resolución mediante la cual se declare la caducidad del contrato, deberá notificarse personalmente al contratista y a la aseguradora. Si dicha notificación no es posible, se acudirá al trámite señalado para el efecto en el Código Contencioso Administrativo. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La resolución mencionada sólo será susceptible del recurso de reposición. La caducidad podrá declararse hasta antes de la liquidación del contrato. La resolución que declare la caducidad del contrato dispondrá además, el cobro de la cláusula penal pecuniaria, la garantía única, y la liquidación del contrato. **VIGÉSIMA OCTAVA – DOMICILIO:** Para efectos legales y judiciales el domicilio se fija en la ciudad de Ibagué Carrera 48 Sur N° 157-199 Vía Picaleña, Policía Metropolitana de Ibagué, Bloque dos, tercer piso, Oficina de contratos. **VIGÉSIMA NOVENA – REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO**: Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere: La firma del contrato por parte DEL CONTRATISTA y EL ARRENDADOR y notificación del mismo, para constancia se firma en Ibagué - Tolima a los siete (07) días de marzo del 2024.

LA POLICÍA NACIONAL



Coronel **SANDRA LILIANA RODIRGUEZ CASTRO**
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué

ARRENDATARIO



JUAN DAVID AREVALO GARZON
Propietario del Establecimiento de Comercio SAC DISTRIBUIDORA INTEGRAL

Elaborado: IT. Faysury Del Mar Triana Parra – Analista de contratos METIB
Revisado: CT. Beatriz Elena Valencia Antequera – Jefe Grupo de Contratos METIB
Aprobado: IT. Wilson Soto Muñoz / Asesor Jurídico METIB (E)
Aprobado: MY. Andrea Carolina Mejia Caicedo - Jefe Administrativa METIB
Revisado por: CR. Diego Edixon Mora Muñoz - Subcomandante METIB
Fecha de elaboración: 07/03/2024

Carrera 48 Sur N° 157-199 Vía Picaleña
Tel: 2708401 EXT. 33440
metib.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1

"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**87-1-30015-2024 DEL 07 DE MARZO DEL 2024**
CONTRATANTE	**LA POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DE POLICÍA IBAGUÉ**
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel **SANDRA LILIANA RODRIGUEZ CASTRO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	46.677.090 de Chiquinquirá - Boyacá
CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Ibagué
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución No. 1822 del 19 de mayo de 2023
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 0579 del 28 de febrero de 2024
CONTRATISTA	**NOMBRE:** JUAN DAVID AREVALO GARZON **DOC. IDENTIDAD**: 1.110.502.176 de Ibagué **PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:** SAC DISTRIBUIDORA INTEGRAL **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Ibagué **DIRECCIÓN:** KM 9 VIA CAÑON DEL COMBEIMA - Vda Puerto Peru Llanitos Parte Alta **TELÉFONOS:** 3228115521 **E-MAIL:** sacdistribuidoraintegral@hotmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso PN METIB CD 024 - 2024. CONTRATACIÓN DIRECTA – Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 83 del Decreto 1082 de 2015.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Jefe de Bienes Raíces de la Metropolitana de Ibagué o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018.
CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO	**ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL DISTRITO DE POLICÍA 1 DE LA METROPOLITANA DE IBAGUÉ PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE, COMIDAS PREPARADAS GOURMET, CAFÉ, PANADERÍA Y PASTELERÍA**
CLAUSULA SEGUNDO.- VALOR Y FORMA DE PAGO	El valor estimado de la presente contratación es de **SEIS MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($6.818.400,00) M/CTE incluido IVA**, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, distribuidos en pagos mensuales por valor de **QUINIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS PESOS ($568.200,00) MCTE Iva incluido**, mes anticipado, es de anotar que dicho valor NO incluye el costo de los servicios públicos los cuales serán asumidos por el ARRENDATARIO.

DESCRIPCION	CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL INCLUIDO IVA SIN SERVICIOS PÚBLICOS	CANT.	V/ TOTAL CANON ARRENDAMIENTO INCLUIDO IVA
Canon de Arrendamiento Restaurante	$568.200,00	12	$6.818.400,00
VALOR TOTAL CANON ARRENDAMIENTO IVA INCLUIDO			**$6.818.400,00**

FORMA DE PAGO CANON:
El ARRENDATARIO se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en la cuenta, debiendo presentar copia del pago a la

	Tesorería de la Policía Metropolitana de Ibagué y al supervisor del contrato a la siguiente cuenta bancaria: **Nombre:** Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué. **NIT:** 900-486-439-1 **Número de Cuenta:** 110551050321 **Entidad:** Banco Popular **Tipo de Cuenta:** Corriente **Código de Consignación:** 1-4 Arrendamientos
CLAUSULA TERCERA.- PLAZO DE EJECUCION	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, en coordinación con el supervisor del contrato. Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo máximo de 6 meses equivalente a 50% del tiempo contrato que para tal fin es de 12 meses; de igual forma si ninguna de las partes manifiesta su intención en el sentido de la terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar, con el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo a lo establecido en la ley o sus equivalentes, o en su defecto con un (01) mes de anticipación se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes. El incremento por canon de arrendamiento se realizará de cuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE.
CLAUSULA CUARTA.- SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS	**Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así:** 1. Energía eléctrica y servicio de agua: Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO y deberán ser cancelados de acuerdo al recurso, que sea informado por el supervisor del contrato de acuerdo a la liquidación periódica que certifique con relación a las lecturas de consumos durante el mes. Estos pagos se deberán realizar durante los cinco (5) días siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios, en la cuenta: **Servicios públicos cancelados por recurso 10:** **Nombre:** Gastos de Personal Policía Metropolitana de Ibagué. **NIT:** 900-486-439-1 **Número de Cuenta:** 11055105029-7 **Entidad:** Banco Popular **Tipo de Cuenta:** Corriente. **Servicios públicos cancelados por recurso 16:** **Nombre:** Fondos Especiales Policía Metropolitana de Ibagué. **NIT:** 900-486-439-1 **Número de Cuenta:** 11055105032-1 **Entidad:** Banco Popular **Tipo de Cuenta:** Corriente. Una vez efectuada la consignación deberá entregar copia del mismo a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Ibagué y una fotocopia del pago al Supervisor del contrato.

CLAUSULA QUINTA – INCREMENTO PRECIOS DEL CANON	A partir de la fecha de ejecución del contrato, si este llega hacer prorrogado, se incrementará en proporción igual al IPC y así sucesivamente año tras año, sin necesidad de requerimiento alguno entre las partes, tal reajuste deberá ser comunicado por escrito al CONTRATISTA, por parte de La Policía Metropolitana de Ibagué
CLAUSULA SEXTA. – PLAZO DE EJECUCIÓN	La forma de prestación del servicio de restaurante se hará con arreglo a las condiciones de conveniencia definidas por la Policía Metropolitana de Ibagué, de lunes a domingo en forma continua y bajo el siguiente horario mínimo: **LUNES A DOMINGO:** En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **05:00 horas** y en la tarde se podrá suspender el servicio a partir de las **21:00 horas** como hora temprana, en coordinación con el supervisor del contrato.
CLAUSULA SÉPTIMA.- VIGENCIA	La Vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución y para efectos de liquidación hasta cuatro meses más.
CLAUSULA OCTAVA.- ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS	Dentro de los Tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos: **a). DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del Contrato (12 meses), Vigencia del Contrato (4 meses) y sesenta (60) días calendario más. **b). CALIDAD DEL SERVICIO Y DE LOS BIENES:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del Contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del Contrato (12 meses), vigencia del Contrato (4 meses) y un (1) año más. **c). NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución de contrato (12 meses), vigencia del contrato (4 meses) y dos (2) años más. **d). DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL:** por 200 SMMLV vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato (12 meses) y vigencia del contrato (4 meses). **SANCIONES:** Así mismo se establecen las siguientes sanciones en caso de incumplimiento. **a). MULTAS.**- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA** – 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 METROPOLITANA DE IBAGUÉ**, mediante acto administrativo, afectará al **CONTRATISTA** 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 contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, la **POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ** podrá mediante acto administrativo afectar al **CONTRATISTA** 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.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, **EL CONTRATISTA** pagará a la **POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ,** a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial de la aceptación de oferta 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 METROPOLITANA DE IBAGUÉ**. No obstante, la **POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ** 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 hace efectiva alguna de las sanciones aquí estipuladas, el **CONTRATISTA** 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 **CONTRATISTA** 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 **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a cobro coactivo.
CLAUSULA DECIMA OCTAVA- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **SANDRA LILIANA RODIRGUEZ CASTRO**
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué

ARRENDATARIO

JUAN DAVID AREVALO GARZON
Propietario del Establecimiento de Comercio SAC DISTRIBUIDORA INTEGRAL

Elaborado: IT. Faysury Del Mar Triana Parra – Analista de contratos METIB
Revisado: CT. Beatriz Elena Valencia Antequera – Jefe Grupo de Contratos METIB
Aprobado: IT. Wilson Soto Muñoz / Asesor Jurídico METIB (E)
Aprobado: MY. Andrea Carolina Mejia Caicedo - Jefe Administrativa METIB
Revisado por: CR. Diego Edixon Mora Muñoz - Subcomandante METIB
Fecha de elaboración: 07/03/2024

Carrera 48 Sur N° 157-199 Vía Picaleña
Tel: 2708401 EXT. 33440
metib.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS

ITEM	DESAYUNO	CANT
1	Arroz, (50 grms) huevos (100grms) con (maicitos/ revueltos/ fritos) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate (7onzs).	1
2	Arroz (50 grms), carne (110 grms)en salsa o asada, pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.7 onzs	1
3	Caldo (costilla, pescado, pollo) arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate 7 onzs.	1
4	Changua, arepa de maíz o pan, jugo o café o chocolate.	1
5	Huevos Omelet (130grms), pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate.7onz	1
6	Huevos al gusto (100grms), (rancheros, fritos, pericos, revueltos, tortilla) pan o arepa de maíz, jugo o café o chocolate.	1
7	Calentado (75 grms), lenteja, frijol, pasta, huevo(100 gmrs) frito, pan, jugo, café o chocolate 7onzs	1
8	Tamal Tolimense 500 grms, pan, o arepa, jugo, café o chocolate 7onzs	1
9	Desayuno continental (fruta picada, jugo, café o chocolate	1
10	Desayuno americano, (huevos revueltos, tocineta, tomates asados, pan o arepa, jugo, café o chocolate).	1
ITEM	**ALMUERZO**	**CANT**
1	**BANDEJA:** arroz blanco, ò arroz pajarito, ò arroz ajonjolí, ò arroz con maíz tierno, ò arroz con verduras, ò arroz con curry y pimentón, ò arroz con maíz y arvejas tigre, ò arroz con salchicha, ò arroz con Perejil, cilantro y raíces chinas. 50 grms	1
	BARRA DE ENSALADAS: ensalada fría, verduras, ensalada frutas, ensalada rusa, ensalada Waldorf, ensalada hawaiana, 100 grms	1
	SOPAS: Verdura ò arracacha ò pasta, sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras, marinera ò mazamorra. 250cm3	1
	PRINCIPIOS: Frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso. 80 grms	1
	PROTEINAS: Carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas, albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas BBQ ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano. 150 grms	1
ÍTEM	**CENA**	**CANT**
1	Espaguetis a la boloñesa 350 grms, torta de maduro 100grms, ensalada 100 grms, jugo en agua.7 onzs	1
2	Espagueti americana 250 grms, patacón 50 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	1
3	Espagueti con pollo 350 grms, papa en cascos 100 grms, ensalada 100 grms, jugo en agua 7 onzs	1
4	Lasaña boloñesa 250grms, pan, ensalada, jugo en agua 7 onzs	1
5	Arroz 50 grms, bistec a caballo 170grms, patacones 100 grms, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	1
6	Arroz 50 grms, bistec criollo 120 grms, patacones, ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	1
7	Arroz 50 grms, bistec napolitano 120 grms, patacones, ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs.	1
8	Chuleta valluna 120 grms, arroz 50 grms, papa a la francesa 90 grms, ensalada 100grms, salsa rosada o miel, y jugo en agua7 onzs.	1
9	Patacón mixto, pollo desmenuzado, maicitos, carne desmechada, queso y jugo natural.	1
10	Patacón ranchero, carne en cuadros, chorizo, salsa criolla, queso, jugo natural	1
11	Sándwich de pollo con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua.	1
12	Sándwich de jamón de cerdo, con queso, papa a la francesa, rodajas de tomate, y jugo en agua	1
13	Picado de carne con verduras 170 grms, tajadas maduras, arroz 50 grms, ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs.	1
ÍTEM	**PLATOS ESPECIALES**	**CANT**
1	Churrasco 350 grms	1
2	Lengua en salsa 200 Grms	1
3	Pechuga a la plancha 200 200 Grms	1

4	Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	1
5	Pechuga al champiñón 200 Grms	1
6	Bistec ranchero 200 Grms	1
7	Bistec granjero 200 Grms	1
8	Bistec a caballo 200 Grms	1
9	Bistec al champiñón 200 Grms	1
10	Sobre barriga criolla 200 Grms	1
11	Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	1
12	Cerdo agridulce 200 Grms	1
13	Mojarra frita 350 grms	1
14	Bagre frito o en salsa 350 grms	1
15	Costillas de cerdo BBQ 350 grms	1
16	Pechuga capress 200 Grms	1
17	Pechuga parmesana 200 Grms	1
18	Pollo pizzaiolo 200 Grms	1
19	Ajiaco especial 300 Grms	1
20	trucha a la plancha 300 Grms	1
21	Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	1
22	Cazuela de mariscos 400 grms	1
23	Trucha al ajillo 300 Grms	1
24	Trucha al camarón 300 Grms	1
25	Pollo a la broaster 1500 grms	1
26	Pollo asado 1500 grms	1
27	Ceviche de camarones 120 grms	1
28	Cordón bleu de pollo 200 Grms	1
29	Salmón 200 Grms	1
30	Arroz con pollo especial 200 Grms	1
31	Arroz mixto 200 Grms	1
32	Arroz chaufa 200 Grms	1
33	Lasaña mixta 250 Grms	1
34	Parrillada mixta 350 grms	1
35	Frijolada	1
36	Chuleta en salsa de ciruela 200 Grms	1
ÍTEM	**ADICIONALES**	**CANT**
1	Salchicha ranchera 50 grms	1
2	Salchicha de perro 100 grms	1
3	Jamón 20 grms	1
4	Queso tajado 20 grms	1
5	Porción de queso entero 60 grms	1
6	Pan 25 grms	1
7	Arepa de maíz 20 grms	1
8	Jugo natural en agua 10 onz	1
9	Jugo natural en leche 10 onz	1
10	Porción de carne o pechuga 120 grms	1
11	Porción de fruta picada 120 grms	1
12	Porción de huevos 100 grms	1
13	Café en leche 7 onz	1
14	Chocolate 7 onz	1
15	Tinto 5onz	1
16	Cereal en leche o yogurt 250 grms	1
17	Porción de arroz 50 grms	1
18	Porción de principio 80 grms	1
19	Porción de tajadas maduras 100 grms	1
20	Porción de patacones 100 grms	1

21	Chorizo 50 grms	1
22	Chicharrón 100 grms	1
23	Porción de aguacate 50 grms	1
24	Albóndigas 120 grms	1
25	Sopa o crema 250 grms	1
26	Papas a la francesa 90 grms	1
27	Croqueta de yuca 90 grms	1
28	Papa en casquitos 90 grms	1
29	Porción de pernil entero 120 grms	1
30	Ensalada 100 grms	1
31	Coca cola 250 ml	1
32	Coca cola 400 ml	1
33	Coca cola 1.5 litros	1
34	Coca cola 3 litros	1
35	Gatorade 400ml	1
36	Mr tea pequeño	1
37	Mr tea grande	1
38	Jugo del valle 350 ml	1
39	Agua brisa en botella 600 ml	1
40	Agua manantial en botella 600 ml	1
41	Vive 100 grande	1
42	Pony malta mediana	1
43	pony malta litro	1
44	Arepas rellenas de carne pollo y queso	1
45	Hamburguesas	1
46	Empanadas	1
47	Perros calientes	1
48	Arepas con queso	1
49	Helados caseros	1
50	Helados de crema	1
51	Paletas de agua	1
52	Helados de vaso	1
53	Helados cubiertos de chocolate	1
54	Torta de chocolate	1
55	Torta de vainilla	1
56	Ensalada de frutas	1
57	Alitas bbq	1
58	Pasteles de papa	1
59	Dedos de queso	1
60	Pasteles hojaldrados	1
61	Maquina con venta de productos de snaks autoservicio	1

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES:

No.	DESCRIPCIÓN
1	El proponente deberá contar con el recurso económico, técnico y humano para ofertar en las zonas que se entregan en arriendo como mínimo 3 alimentaciones diarias para auxiliares de policía y personal de la METIB, se ofrecerán por el valor asignado como subsidio de alimentación para estudiantes y auxiliares estipulados en la Resolución número 597 de 2019 y demás normas que lo modifiquen o lo complementen, por la cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los

	empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias y las que la modifiquen. Así mismo para suministrar 3 alimentaciones diarias al personal de profesionales en el restaurante y para surtir las veces que sea necesario para el funcionamiento del restaurante.
2	**El horario de atención es todos los días, desde las 05:00 horas a las 21:00 horas,** como hora temprana, previa coordinación con el supervisor del contrato y a tener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos o almuerzos de trabajo etc.).
3	El contratista se compromete hacer uso únicamente de las áreas que le sean arrendadas y será el responsable del aseo de las zonas dadas en arriendo.
4	El contratista no podrá servir comidas preparadas del día anterior, los alimentos se deben preparar el mismo día en que serán consumidos.
5	Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso, los gastos que se generen serán por cuenta del contratista.
6	Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre manufactura y salubridad pública.
7	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 (uniformes limpios, que existe uniformidad en el personal, no uso de joyas, uso correcto del tapaboca y del gorro para la cabeza) y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores (no consumir alimentos dentro del comedor), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Deberá ubicar en determinadas áreas de la cocina dispensadores de gel líquido antibacterial para uso del personal que manipula alimentos. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapabocas. ➢ Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ➢ Uso de calzado blanco, cerrado, antideslizante, de material resistente, impermeable y tacón bajo. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS. ➢ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico debe ser menor a tres horas. ➢ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor) ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos. (Ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ➢ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuentes como pescado, deberá toda la grasa ser retirada, toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ➢ Deberán descartarse todos los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que pueden ocasionar trastornos gástricos.

	➢ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento serán anterior al del día de utilización. ➢ En el almacén se debe utilizar el sistema PEPS "Las primeras en entrar serán las primeras en salir". EL ARRENDADOR se compromete a dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento de materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos. Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del CONTRATISTA al supervisor del contrato los siguientes soportes: ➢ Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas ➢ Análisis microbiológicos de los alimentos preparados ➢ Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor. ➢ Análisis microbiológico del agua ➢ Formatos donde se evidencien tomas de muestras de agua (cloro y pH) ➢ Registro de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran. ➢ Registros de fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas y/o almacenadas ➢ Las demás certificaciones y/o registros a que haya lugar, que demuestren el cumplimiento a la mencionada normatividad.
8	EL ARRENDATARIO se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes de trabajo para lo cual deberá tener previsto la ejecución del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 (Antiguo Programa de Salud Ocupacional) y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.
9	Una vez sea adjudicado el contrato de arrendamiento, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato los Certificados de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.
10	El contratista deberá prestar el servicio de alimentación (desayuno – almuerzo – cena) para el personal de auxiliares de policía de conformidad con la partida asignada, de lunes a domingo, para suministrar en el comedor principal, teniendo en cuenta que la alimentación que se suministrara a este personal, deberá ser en coordinación con el Responsable Servicio Militar Auxiliares y supervisor del contrato.
11	El contratista se compromete a ofrecer un precio estable y acorde con el mercado, manteniendo estos precios durante la ejecución del contrato, manteniendo un stock de productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
12	El contratista se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el INVENTARIO FÍSICO y el estado del mismo por parte del arrendatario, Jefe de Almacén de intendencia, Responsable Servicio Generales y Supervisor del Contrato.
13	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICÍA NACIONAL.
14	**PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO** El contratista deberá contar con personal suficiente e idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Además se deberá contar con personal encargado exclusivamente de realizar el aseo respectivo de las áreas tomadas en arriendo. Se debe prever que el personal labore por turnos, con el fin de garantizar un buen servicio y atención en el horario requerido por la institución. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

	Se debe tener en la entrada de la cocina batas, gorros y tapabocas disponibles para el acceso de los visitantes. EL ARRENDATARIO destinara un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimientos, sistema PEPS, humedad, ventilación libres de arácnidos y roedores. Toma de temperatura a los cuartos fríos y de congelación tres veces al día, registrarla en el formato entregado para verificar el correcto funcionamiento de equipos. Correrán por cuenta del ARRENDATARIO la vigilancia interna del sitio arrendado.
15	El contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias. Dentro de sus documentos debe encontrarse una carpeta por cada proveedor del comedor, donde se encuentre certificado de Cámara de Comercio, permisos INVIMA, permisos Secretaria de Salud Departamental etc., a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Igualmente los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del Territorio Colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades Sanitarias incluida Sanidad de la Policía Nacional realiza las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, buscando garantizar la cadena de frio de los alimentos perecederos y condiciones higiénicas de los mismos, para lo cual debe ser mínimo un vehículo tipo furgón adecuado con sistema de refrigeración.
16	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.
17	El contratista se compromete a publicar la lista de precios de los productos ofrecidos en lugar visible en las instalaciones tomadas en arriendo.
18	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".
19	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable y otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos y/o estantes a una altura de 15 cm del piso) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para alimentos.

	➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinara a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.
20	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de vivieres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 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. El arrendatario se compromete a cumplir el Decreto 1500 de 2007 "Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".
21	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizara bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del Complejo Policial Picaleña, para lo cual el contratista debe permitir la revisión de los vehículos y elementos ingresados, **dicho horario será de 05:00 a 07:00 horas y de 14:00 hasta 17:00 horas**
22	EL ARRENDATARIO se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
23	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.
24	EXIGENCIAS EN MATERIA DE HIGIENE Y SANIDAD AL PERSONAL • REQUISITOS DEL PERSONAL: El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen. EL ARRENDATARIO tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. EL ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico.

	El contratista se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a trabajar en el restaurante y cafetería.
25	El contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social integral (SALUD – PENSION – ARL) en calidad de trabajadores suyos y aportarlos con el pago en forma mensual, requisito de cumplimiento verificado por el Supervisor del contrato. Es obligación del arrendatario que sus trabajadores estén afiliados a la ARL Administradora de Riesgo Laborales un día anterior al ingreso a laborar en el Restaurante o Cafetería.
26	El contratista se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN O PROGRAMA DE SANEAMIENTO, el cual debe contener los siguientes programas: Limpieza y desinfección Programa de desechos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos) Programa de control de plagas Programa de suministro de agua potable Control de temperaturas
27	El contratista se compromete a efectuar programas trimestrales de fumigación y presentar los antecedentes al supervisor, para ser anexadas al contrato.
28	El contratista se compromete a tener personal suficiente, que este calificado, sea idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, adicionalmente deberá contar con la asesoría de un Ingeniero de Alimentos y Profesional Nutricionista para lo cual deberá presentar la hoja de vida con certificaciones académicas de todo el personal a contratar, las cuales una vez se notifique de su adjudicación serán entregadas para ser verificadas por el supervisor del contrato.
29	EL ARRENDATARIO deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de comidas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.
30	El Contratista se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo de los equipos entregados y de las instalaciones que comprende: infraestructura, baños, lava platos, zonas comunes y demás zonas que hacen parte de las áreas dadas en arrendamiento y deberá presentar durante el primer mes del contrato el programa respectivo a ejecutar y entregar al supervisor, copia de los reportes de mantenimiento de los equipos e instalaciones, de acuerdo con el cronograma; y a la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue el inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICÍA NACIONAL, en caso de presentarse algún daño en los equipos o instalaciones se deberá subsanar dentro de las 24 horas siguientes. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.
31	El contratista se compromete a contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos en los servicios de alimentación. EL ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que le modifiquen y/o adicionen. De igual manera el arrendatario se compromete so pena de terminación unilateral del contrato a enviar al supervisor del contrato la correspondiente certificación expedida por el INVIMA de que trata el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación", dentro de los seis meses siguientes a la firma del contrato. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.
32	El contratista se compromete a suministrar el menaje necesario para brindar una adecuada atención y distribución de los alimentos a todo el personal.

33	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
34	El Contratista se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, zapato cerrado blanco antideslizante, traje térmico para ingreso a cuartos fríos etc.), el personal que labora en el comedor, debe portar un brazalete de identificación que indique nombres y apellidos, RH, tipo de sangre, EPS, ARL, teléfono de un acudiente para identificación en caso de presentarse alguna eventualidad, fotocopia del carnet de vacunación, debe presentar registro de vacunas contra la Hepatitis B. Así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) en coordinación con la oficina de seguridad de la unidad.
35	El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.
36	Queda prohibido que el arrendatario y sus empleados ingresen menores de edad y personas ajenas al servicio a las instalaciones dadas en arrendamiento
37	El contratista se compromete a remitir como mínimo con tres (03) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo contratista. De igual forma deberá informar inmediatamente cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el restaurante.
38	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.
39	El oferente se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.
40	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).
41	El oferente certificara por escrito que cubrirá los gastos de la LICENCIA SANITARIA para el inmueble objeto de arriendo, y respecto al personal de producción y distribución, éste deberá acreditarse idóneo en manipulación de alimentos.
42	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten, en coordinación con el supervisor del contrato.
43	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.
44	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.
45	Mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios. Así mismo mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.
46	El Contratista se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna, ágil y buena atención, tratando de evitar largas filas y demoras. Si es necesario contratar más personal o adquirir elementos para la mejora del servicio como mesas, sillas, utensilios, producto y demás.
47	El contratista debe garantizar el buen manejo y conservación de los elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato. Los cuáles serán entregados con los respectivos inventarios por el supervisor del contrato mediante acta de entrega.

48

COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:

Como aporte al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional, y la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el ARRENDADOR deberá:

- Hacer uso de TECNOLOGÍAS LIMPIAS, dando uso correcto al consumo de agua y energía, desarrollando programas ahorradores en pro del bienestar del medio ambiente.
- El ARRENDATARIO empleara de preferencia productos de sello ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel Nacional o Internacional, como certificaciones en la Norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados.
- El arrendatario dispondrá de un funcionario quien será el encargado de hacer cumplir la normatividad en las prácticas y manejo de residuos, quien realizara las coordinaciones con el responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de Ibagué.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

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

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

En el restaurante un punto ecológico de recolección con recipientes de tamaño acorde a la cantidad de residuos generados, tapas y bolsas apropiadas, por cada ala, para un total de tres puntos ecológicos, según el código de colores establecidos.

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

- EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa de Gestión Integral de los Residuos de la Unidad. EL ARRENDATARIO, evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS:
EL ARRENDATARIO será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la Unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la Institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición, exceptuando elementos de icopor y sus derivados, cuyo uso no está permitido.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS:
Los residuos de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos o sobras que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva. EL ARRENDATARIO estará obligado a contratar los servicios de recolección, transporte y disposición final de estos residuos diariamente.

LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE TRAMPAS DE GRASA:

- La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumido por EL ARRENDATARIO.
- EL ARRENDATARIO se compromete a realizar un cronograma para la limpieza de trampas de grasas y se compromete a entregar los certificados de la limpieza y mantenimiento de estas. Para mejores resultados, es importante ejecutar una limpieza minuciosa trimestral de las trampas de grasa y cada 90 dias presentar la certificación de disposición final de las grasas.

	➢ El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa, deber tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo en cuenta los olores que generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. ➢ Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir el impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.
49	Permitir que el supervisor realice los respectivos trámites para solicitar los estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.
50	EL ARRENDATARIO se compromete a llevar una hoja de vida de los equipos del comedor, donde se evidencia acciones preventivas y correctivas para su buen funcionamiento, como son (las marmitas, cuartos fríos, estufas, hornos, calentadores, y demás equipos que se utilizan diariamente) y reposición del equipo si fuere del caso que para efecto le entregue en inventario la Policía Metropolitana de Ibagué, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.
51	Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos los elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios, debiendo ser desinfectados de manera diaria con solución de hipoclorito. En los comedores no se deben encontrar equipos de cocina y utensilios en malas condiciones físicas, las tablas de picado deben ser desinfectadas de manera diaria. Se deben barrer y limpiar las áreas cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Trapear el piso con solución de hipoclorito. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Se incluyen ventiladores y luminarias. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Deberán estar en buen estado y condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y sus utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). ➢ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.
52	El contratista se compromete a ubicar el número de extintores que sean necesarios en el restaurante y la cafetería, un botiquín tipo No. 2 de primeros auxilios, en cada una de las zonas dadas en arriendo, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieren para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones del comedor y cafetería; se debe ubicar el número de camillas fijas necesarias con su inmovilizador de cuello y demás que sean indispensables en caso de emergencia.
53	El Contratista se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos que cause. Cabe resaltar que el contratista se compromete a implementar cultura de ahorro con el fin de reducir el consumo y reducir el costo del servicio, al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica, con el fin de contribuir con las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos de la unidad.
54	Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del contrato y hasta la culminación, el arrendatario deberá contar con la siguientes medios de comunicación: • Dirección fidedigna para envío de correspondencia. • Número de teléfono activo en el lugar de arrendamiento (restaurante) • Dirección de correo electrónico activo
55	El posible oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO, que cumplirá con la normatividad vigente según Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST) y con las normas que lo complementen o lo modifiquen. La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la

	disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.
56	Se aclara que los precios a ofertar son fijos y no podrán ser objeto de modificación durante la ejecución del contrato.
57	Los valores ofertados, corresponden a una lista mínima de productos y menús que deben estar en stock disponibles para consumo, en caso de incluirse nuevos productos de cafetería, panadería, pastelería, bebidas no alcohólicas o plato en especial, deberá ser solicitado al supervisor del contrato y posterior aprobación del señor Ordenador del Gasto, con el fin de verificar que los precios de estos nuevos productos se ajusten a los del mercado actual. De igual forma una vez se aprueben los nuevos productos ò menús a ofertar, estos precios deberán ser incluidos en la lista de precios que debe estar visible al público.
58	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".
59	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales",* y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"* De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
60	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.
61	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: 1. Identidad del producto 2. Información sobre componentes 3. Identificación de peligros 4. Primeros auxilios 5. Inflamabilidad y explosión 6. Medidas en caso de derrames o escapes 7. Manipulación y almacenamiento 8. Control de exposición / protección personal 9. Propiedades físicas y químicas 10. Estabilidad y reactividad 11. Información toxicológica 12. Información ecológica 13. Consideraciones relativas a la eliminación 14. Información relativa al transporte 15. Informaciones reglamentarias

	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO	ACLARACIÓN
62	Entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.	Certificado del revisor fiscal o del representante legal según corresponda sobre el cumplimiento de las obligaciones a los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado.	Por estar en la etapa Precontractual, estos criterios técnicos deben ser presentados en el momento que el oferente se está presentando. Es de anotar, que el oferente debe tener una empresa legalmente constituida, por ende, debe estar haciendo los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral según necesidad (es decir si tiene 2 empleados a ellos les debe pagar). Para complementar lo anterior y asegurar que el oferente cuando celebre contrato y ya pase a ser contratista cumpla con lo establecido en la normatividad vigente, se coloca el segundo párrafo que a la letra dice "*Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado*", es decir, en el momento que ya es contratista y requirió contratar más personal (Chet, ingeniero de alimentos, etc.) es obligación presentar la PILA actualizada, donde se evidencia los aportes al Sistema de Seguridad Social del nuevo personal contratado de acuerdo a lo establecido por la normatividad vigente. Es de anotar que el supervisor del contrato, la persona que el ordenador del gasto designe o autoridad competente, podrá pedir dichos soportes en cualquier momento del contrato.
	Aportar la copia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del contratista, con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	Certificado de implementación del SGSST, que contenga: **1)** Tiempo total de ejecución del SGSST en la empresa con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada (Riesgo I, II, III, IV, V, de acuerdo al Decreto número 1607 DE 2002). **2)** Cumplimiento de la Resolución 312 del 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" certificar que se comprometen a cumplir en lo establecido en el Artículo 26 de la presente norma, anexando autoevaluación de implementación estándares mínimos de la ARL al 100% **Nota:** El certificado deberá estar firmado por el Responsable SGSST o quien haga sus veces, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y anexar	El certificado que se está solicitando, por tratarse de la etapa Precontractual, estos criterios técnicos deben ser presentados en el momento que el oferente se está presentando. Es de anotar que el supervisor del contrato, la persona que el ordenador del gasto designe o autoridad competente, podrá pedir dichos soportes en cualquier momento del contrato.

		la respectiva resolución de la licencia en SST según alcance, certificado del curso de 50 horas SGSST y autoevaluación de estándares mínimos de ARL donde conste la implementación del SGSST al 100%	
	El oferente deberá certificar, que se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de la celebración del contrato, así: Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.46.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. (Anexar la matriz de peligros y riesgos). Copia del plan de trabajo relacionado con el SGSST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes. Notificar por escrito al responsable del SGSST del centro de trabajo para articular actividades de prevención, control y supervisión de la actividad contratada. Copia del reglamento de higiene y seguridad industrial (físico o magnético) que aplica el contratista o subcontratista, en su actividad laboral. Deberá evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	Un certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a cumplir con los criterios mencionados en la casilla de criterios, con sus respectivos anexos, así: . Matriz de peligros y riesgos para la actividad contratada, no obstante, (una vez se adjudique el contrato, el contratista se servirá: de requerirse su actualización, entregar el soporte antes de iniciar la actividad contratada esta matriz debe ser socializada a todos los participantes de la actividad, dejando como soportes documento	

"LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES"

Parámetros ambientales contractuales de arriendo de espacios para servicios de cafeterías y restaurantes que funcionan en unidades policiales, así:

1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.
2. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.
3. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "*por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el*

Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá:

4. Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
   Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
5. Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
6. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.
7. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".
8. De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
9. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.
10. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

LA POLICÍA NACIONAL



Coronel **SANDRA LILIANA RODIRGUEZ CASTRO**
Comandante Policía Metropolitana de Ibagué

ARRENDATARIO



JUAN DAVID AREVALO GARZON
Propietario del Establecimiento de Comercio SAC DISTRIBUIDORA INTEGRAL

Elaborado: IT. Faysury Del Mar Triana Parra – Analista de contratos METIB
Revisado: CT. Beatriz Elena Valencia Antequera – Jefe Grupo de Contratos METIB
Aprobado: IT. Wilson Soto Muñoz / Asesor Jurídico METIB (E)
Aprobado: MY. Andrea Carolina Mejia Caicedo - Jefe Administrativa METIB
Revisado por: CR. Diego Edixon Mora Muñoz - Subcomandante METIB
Fecha de elaboración: 07/03/2024

Carrera 48 Sur N° 157-199 Vía Picaleña
Tel: 2708401 EXT. 33440
metib.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO 3.

LISTADO DE PRECIOS A PUBLICAR:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANT.	V/ UNITARIO INCLUIDO IVA
1	DESAYUNO Arroz 50 grms huevos 100grms con maicitos revueltos fritos pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onzs	1	6.500,00
2	DESAYUNOArroz 50 grms carne 110 grms en salsa o asada pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7 onzs	1	7.500,00
3	DESAYUNOCaldo costilla pescado pollo arepa de maíz o pan jugo o café o chocolate 7 onzs	1	5.000,00
4	DESAYUNOChangua arepa de maíz o pan jugo o café o chocolate	1	4.500,00
5	DESAYUNOHuevos Omelet 130grms pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate 7onz	1	6.500,00
6	DESAYUNO Huevos al gusto 100grms rancheros fritos pericos revueltos tortilla pan o arepa de maíz jugo o café o chocolate	1	5.500,00
7	DESAYUNO Calentado 75 grms lenteja frijol pasta huevo 100 gmrs frito pan jugo café o chocolate 7onzs	1	6.500,00
8	DESAYUNO Tamal Tolimense 500 grms pan o arepa jugo café o chocolate 7onzs	1	8.500,00
9	Desayuno continental fruta picada jugo café o chocolate	1	5.500,00
10	Desayuno americano huevos revueltos tocineta tomates asados pan o arepa jugo café o chocolate	1	7.500,00
11	BANDEJA arroz blanco ò arroz pajarito ò arroz ajonjolí ò arroz con maíz tierno ò arroz con verduras ò arroz con curry y pimentón ò arroz con maíz y arvejas tigre ò arroz con salchicha ò arroz con Perejil cilantro y raíces chinas. 50 grms	1	9.500,00
12	BARRA DE ENSALADAS ensalada fría verduras ensalada frutas ensalada rusa ensalada Waldorf ensalada hawaiana 100 grms	1	2.000,00
13	SOPAS Verdura ò arracacha ò pasta sancocho ò ajiaco ò mondongo ò cuchuco de maíz ò cuchuco de cebada ò cuchuco de trigo ò campesina ò avena ò coliceros ò platano ò conchitas ò cremas de pollo ò espinacas ò cebolla ò verduras marinera ò mazamorra. 250cm3	1	3.000,00
14	PRINCIPIOS Frijol ò lenteja ò garbanzo ò arvejas guisadas ò pasta ò habichuelas guisadas ò pepinos guisados ò poteca de ahuyama ò puré de papa ò acelga al perico ò verdura ranchera ò tomate capress ò pasta napolitana ò pasta en salsa de queso. 80 grms	1	2.500,00
15	PROTEINAS Carne asada o en bistec ò hígado encebollado ò hígado a la plancha ò lomo de cerdo asado o en variedad de salsas ò chuleta de cerdo asada o en variedad de salsas albóndigas ò pollo frito ò asado o salsa criolla ò bagre frito o en salsa ò robalo apanado o en salsa ò robalo tentación ò pechuga a la plancha o en salsa ò callos con verdura ò carne en goulash ò estofado de res ò alas BBQ ò chicken fingers ò fricasse de pollo ò pollo napolitano. 150 grms	1	4.500,00
16	CENA Espaguetis a la boloñesa 350 grms torta de maduro 100grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	8.500,00
17	CENA Espagueti americana 250 grms patacón 50 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	8.500,00
18	CENA Espagueti con pollo 350 grms papa en cascos 100 grms ensalada 100 grms jugo en agua 7 onzs	1	8.500,00
19	CENA Lasaña boloñesa 250grms pan ensalada jugo en agua 7 onzs	1	15.000,00
20	CENA Arroz 50 grms bistec a caballo 170grms patacones 100 grms ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	12.000,00
21	CENA Arroz 50 grms bistec criollo 120 grms patacones ensaladas 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	8.500,00
22	CENA Arroz 50 grms bistec napolitano 120 grms patacones ensaladas 100 grns y jugo en agua 7 onzs	1	8.500,00
23	CENA Chuleta valluna 120 grms arroz 50 grms papa a la francesa 90 grms ensalada 100grms salsa rosada o miel y jugo en agua7 onzs	1	15.000,00

24	CENA Patacón mixto pollo desmenuzado maicitos carne desmechada queso y jugo natural	1	11.000,00
25	CENA Patacón ranchero carne en cuadros chorizo salsa criolla queso jugo natural	1	11.000,00
26	CENA Sándwich de pollo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	1	11.000,00
27	CENA Sándwich de jamón de cerdo con queso papa a la francesa rodajas de tomate y jugo en agua	1	10.000,00
28	CENA Picado de carne con verduras 170 grms tajadas maduras arroz 50 grms ensalada 100 grms y jugo en agua 7 onzs	1	8.500,00
29	PLATOS ESPECIALES Churrasco 350 grms	1	18.000,00
30	PLATOS ESPECIALES Lengua en salsa 200 Grms	1	18.000,00
31	PLATOS ESPECIALES Pechuga a la plancha 200 200 Grms	1	18.000,00
32	PLATOS ESPECIALES Pechuga BBQ gratinada 200 Grms	1	18.000,00
33	PLATOS ESPECIALES Pechuga al champiñón 200 Grms	1	18.000,00
34	PLATOS ESPECIALES Bistec ranchero 200 Grms	1	18.000,00
35	PLATOS ESPECIALES Bistec granjero 200 Grms	1	18.000,00
36	PLATOS ESPECIALES Bistec a caballo 200 Grms	1	18.000,00
37	PLATOS ESPECIALES Bistec al champiñón 200 Grms	1	18.000,00
38	PLATOS ESPECIALES Sobre barriga criolla 200 Grms	1	18.000,00
39	PLATOS ESPECIALES Lomo de cerdo a la plancha 200 Grms	1	18.000,00
40	PLATOS ESPECIALES Cerdo agridulce 200 Grms	1	18.000,00
41	PLATOS ESPECIALES Mojarra frita 350 grms	1	18.000,00
42	PLATOS ESPECIALES Bagre frito o en salsa 350 grms	1	18.000,00
43	PLATOS ESPECIALES Costillas de cerdo BBQ 350 grms	1	18.000,00
44	PLATOS ESPECIALES Pechuga capress 200 Grms	1	18.000,00
45	PLATOS ESPECIALES Pechuga parmesana 200 Grms	1	18.000,00
46	PLATOS ESPECIALES Pollo pizzaiolo 200 Grms	1	19.500,00
47	PLATOS ESPECIALES Ajiaco especial 300 Grms	1	18.000,00
48	PLATOS ESPECIALES trucha a la plancha 300 Grms	1	19.500,00
49	PLATOS ESPECIALES Trucha en salsa de mariscos 300 Grms	1	21.000,00
50	PLATOS ESPECIALES Cazuela de mariscos 400 grms	1	18.000,00
51	PLATOS ESPECIALES Trucha al ajillo 300 Grms	1	18.000,00
52	PLATOS ESPECIALES Trucha al camarón 300 Grms	1	25.000,00
53	PLATOS ESPECIALES Pollo a la broaster 1500 grms	1	30.000,00
54	PLATOS ESPECIALES Pollo asado 1500 grms	1	25.000,00
55	PLATOS ESPECIALES Ceviche de camarones 120 grms	1	18.000,00
56	PLATOS ESPECIALES Cordón bleu de pollo 200 Grms	1	18.000,00
57	PLATOS ESPECIALES Salmón 200 Grms	1	35.000,00
58	PLATOS ESPECIALES Arroz con pollo especial 200 Grms	1	18.000,00
59	PLATOS ESPECIALES Arroz mixto 200 Grms	1	18.000,00
60	PLATOS ESPECIALES Arroz chaufa 200 Grms	1	18.000,00
61	PLATOS ESPECIALES Lasaña mixta 250 Grms	1	15.000,00
62	PLATOS ESPECIALES Parrillada mixta 350 grms	1	20.000,00
63	PLATOS ESPECIALES Frijolada	1	20.000,00
64	PLATOS ESPECIALES Chuleta en salsa de ciruela 200 Grms	1	20.000,00
65	Salchicha ranchera 50 grms	1	3.000,00
66	Salchicha de perro 100 grms	1	2.500,00
67	Jamón 20 grms	1	1.000,00

68	Queso tajado 20 grms	1	1.200,00
69	Porción de queso entero 60 grms	1	2.500,00
70	Pan 25 grms	1	500,00
71	Arepa de maíz 20 grms	1	300,00
72	Jugo natural en agua 10 onz	1	1.500,00
73	Jugo natural en leche 10 onz	1	2.000,00
74	Porción de carne o pechuga 120 grms	1	4.500,00
75	Porción de fruta picada 120 grms	1	3.000,00
76	Porción de huevos 100 grms	1	3.500,00
77	Café en leche 7 onz	1	2.500,00
78	Chocolate 7 onz	1	3.000,00
79	Tinto 5onz	1	1.500,00
80	Cereal en leche o yogurt 250 grms	1	4.000,00
81	Porción de arroz 50 grms	1	1.500,00
82	Porción de principio 80 grms	1	2.500,00
83	Porción de tajadas maduras 100 grms	1	1.000,00
84	Porción de patacones 100 grms	1	1.000,00
85	Chorizo 50 grms	1	2.000,00
86	Chicharrón 100 grms	1	1.500,00
87	Porción de aguacate 50 grms	1	2.000,00
88	Albóndigas 120 grms	1	4.500,00
89	Sopa o crema 250 grms	1	2.500,00
90	Papas a la francesa 90 grms	1	2.500,00
91	Croqueta de yuca 90 grms	1	2.000,00
92	Papa en casquitos 90 grms	1	2.500,00
93	Porción de pernil entero 120 grms	1	4.500,00
94	Ensalada 100 grms	1	1.500,00
95	Coca cola 250 ml	1	2.500,00
96	Coca cola 400 ml	1	3.000,00
97	Coca cola 1.5 litros	1	6.500,00
98	Coca cola 3 litros	1	9.000,00
99	Gatorade 400ml	1	4.100,00
100	Mr tea pequeño	1	2.500,00
101	Mr tea grande	1	3.000,00
102	Jugo del valle 350 ml	1	3.000,00
103	Agua brisa en botella 600 ml	1	2.000,00
104	Agua manantial en botella 600 ml	1	2.000,00
105	Vive 100 grande	1	3.000,00
106	Pony malta mediana	1	3.000,00
107	pony malta litro	1	4.000,00
108	Arepas rellenas de carne pollo y queso	1	8.500,00
109	Hamburguesas	1	13.000,00
110	Empanadas	1	1.500,00
111	Perros calientes	1	8.000,00
112	Arepas con queso	1	2.200,00
113	Helados caseros	1	1.500,00
114	Helados de crema	1	2.500,00

115	Paletas de agua	1	2.200,00
116	Helados de vaso	1	2.500,00
117	Helados cubiertos de chocolate	1	3.000,00
118	Torta de chocolate	1	3.500,00
119	Torta de vainilla	1	3.500,00
120	Ensalada de frutas	1	6.000,00
121	Alitas bbq	1	12.500,00
122	Pasteles de papa	1	2.500,00
123	Dedos de queso	1	2.000,00
124	Pasteles hojaldrados	1	3.000,00
125	Maquina con venta de productos de snaks autoservicio	1	3.500,00