AE-2025-008134-MECAL
1632345578

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
GRUPO DE BIENES RAICES

Fecha:	Santiago de Cali,		
Hora de inicio:	08:00 horas	Hora de finalización:	12:00 horas
Lugar:	Comando Policía Metropolitana de Cali		

ACTA – 005– AREAD - GUBIR – 2.25

QUE TRATA SOBRE LA RECEPCION Y SELECCIÓN DE PORTAFOLIO DE SERVICIOS PRESENTADOS POR POSIBLES OFERENTES PARA EL ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No 1 N 65, SÓTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI."

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar.

DESARROLLO

1. Verificación de asistencia

El señor Brigadier General CARLOS GERMAN OVIEDO LAMPREA comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali, verifica la asistencia del personal comprometido en la reunión de selección., así:

No	GR	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	BG	CARLOS GERMÁN OVIEDO LAMPREA	Comandante Policía Metropolitana de Cali
2	MY	LEIDY LORENA GONZALEZ ROBLES	Jefe Administrativa MECAL (E)
3	CT	FRANCY LORENA DURAN TOLOZA	Jefe Grupo Contratos
4	IJ	FRANCISCO ALEXANDER DURAN PIAMBA	Jefe Bienes Raíces MECAL

Con el fin de verificar recepción de portafolios de servicio y selección de los proponentes para el proceso de **"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No 1 N 65, SÓTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI"**

2. Lectura del acta anterior

N/A

3. Verificación de los compromisos

N/A

4. Temas a tratar

DIVULGACIÓN EN EMISORA

La Policía Metropolitana Santiago de Cali no cuenta con el personal idóneo y los elementos que cumplan con las especificaciones solicitadas en el presente estudio previo, es necesario adquirir el servicio en forma externa, logrando de esta forma el objetivo propuesto, luego entonces, la unidad optó en cumplimiento a los principio de publicidad y pluralidad de oferentes, eleva la invitación a través de correo institucional y divulgación en la emisora de la Policía Nacional, soportado mediante comunicado oficial No. GS-2024-

1632345578

182961-MECAL, donde se les hace saber la forma de ejecución, los plazos, los gastos administrativos, las especificaciones técnicas que se requieren para el arrendamiento instalaciones propias destinadas a los servicios de cafetería y restaurante ubicada en la calle 21 no 1 n 65, sótano del Comando de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

OFERTAS PRESENTADAS

Mediante comunicado oficial No GE-2025-001010-MECAL se obtuvo respuesta por parte de la Empresa de razón social S&C FOOD SERVICES S.A.S con Nit. 901908293-8 con representación legal por la señora STEFANIA ALVAREZ TELLO, Identificado con cedula de ciudadanía No. 1.113.667.685 de Palmira -Valle, residente en la Carrea 42 No. 25-134, casa del samán 3 casa 13 de la ciudad de Cali, Celular No. 3218000323, cuya actividad comercial se encuentra relacionada con el objeto del contrato y cuenta con la capacidad operativa, idoneidad, logística y experiencia requerida.

Mediante comunicado oficial No GE-2025-001861-MECAL se obtuvo respuesta por parte de la señora BLANCA RUBIELA GIRON, Identificada con cedula de ciudadanía No. 31.449.156, residente en la Carrera 2 No 21-111, Barrio La Base de la ciudad de Cali, Celular No. 3137873146- NIT 31449156-1, cuya actividad comercial se encuentra relacionada con el objeto del contrato y cuenta con la capacidad operativa, idoneidad, logística y experiencia requerida, igualmente se informa que es la actual arrendataria de la cafetería del comando mediante contrato No 11-1-30094-2023.

PRESENTACIÓN OFERTA No 1

Santiago de Cali, 24 de enero del 2025

Brigadier General,
CARLOS GERMÁN OVIEDO LAMPREA
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali.
Calle 21 # 1N – 65, Barrio El Piloto.

Referencia: Portafolio de servicios para el funcionamiento de Restaurante y Cafetería instalaciones del Comando de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

Yo, **Stefania Álvarez Tello**, identificada como aparece al pie de mi firma, obrando como Representante Legal, comedidamente, me dirijo a ustedes para presentar el portafolio de servicios de **S&C FOOD SERVICES S.A.S** con el fin proveer el servicio de alimentación al personal de la **Policía Nacional** dentro de la jurisdicción Policía Metropolitana Santiago de Cali a través del arrendamiento punto de servicio destinado para funcionamiento de Restaurante y servicios de Cafetería.

Agradezco la atención prestada quedo atenta a su solicitud o demás requerimientos. La presente se firma a los veinticuatro (24) días del mes de enero de 2025.

1632345578

Propuesta Comercial para la Gestión del Restaurante/Cafetería de la Policía Nacional

Presentación Profesional

Mi nombre es Stefanía Álvarez Tello, y soy una profesional en mercadeo apasionada por la gastronomía con una amplia experiencia en el sector de la alimentación, especialmente en la gestión de restaurantes y cafeterías. Mi objetivo es ofrecer un espacio culinario único, diseñado no solo para servir alimentos de alta calidad, sino también para crear un ambiente que fomente el bienestar y la productividad de los miembros de la Policía Nacional de Cali.

A lo largo de mi carrera, he tenido la oportunidad de trabajar en diversos establecimientos del sector de la alimentación, lo que me ha permitido desarrollar un enfoque integral que abarca tanto la excelencia en la calidad de los alimentos como la creación de experiencias memorables para los comensales. He trabajado en la gestión de menús, control de costos, atención al cliente y diseño de espacios, lo que me ha proporcionado una visión global de lo que se necesita para operar una cafetería o restaurante de éxito.

"Qué Komemos", se ha creado con el propósito de ofrecer una oferta gastronómica equilibrada, accesible y pensada específicamente para satisfacer las necesidades del personal de la Policía Nacional. "Qué Komemos" se construye con la misión de proporcionar alimentos saludables, frescos y nutritivos, garantizando el bienestar de los oficiales durante su jornada laboral y contribuyendo a su productividad en el trabajo. Nuestra propuesta se enfoca en una alimentación que no solo sea deliciosa, sino que también impulse la energía y el rendimiento de quienes cada día sirven a nuestra comunidad.

Con "Qué Komemos", buscamos crear un espacio que no solo ofrezca una experiencia gastronómica de calidad, sino que también sea un refugio de bienestar, donde el personal de la Policía Nacional pueda disfrutar de un servicio ágil, cálido y accesible, con el respaldo de nuestra experiencia y compromiso.

Mi propuesta para la cafetería/restaurante de la Policía Nacional es ofrecer una oferta gastronómica equilibrada, accesible y pensada en las necesidades y exigencias

específicas del personal policial. Teniendo en cuenta la jornada laboral, se requiere de alimentos saludables que garanticen el bienestar y productividad en el lugar de trabajo.

Nuestro Propósito

"Servir a quienes sirven"

Nuestro objetivo es ofrecer opciones de alimentación de alta calidad, adaptadas a las necesidades y exigencias del personal policial, con precios accesibles y manteniendo siempre altos estándares de servicio. Nos comprometemos a brindar una experiencia gastronómica que favorezca tanto el bienestar como la productividad de los miembros de la Policía Nacional, creando un espacio donde puedan disfrutar de alimentos nutritivos, frescos y equilibrados.

Nuestra Filosofía

Nos comprometemos a atender con respeto y cordialidad, guiándonos siempre por valores de amabilidad, agilidad, equidad y bienestar. Estos principios nos permiten ofrecer un servicio excepcional que garantice una experiencia memorable y positiva para todos nuestros clientes, especialmente para el personal de la Policía Nacional, asegurando que se sientan valorados y atendidos en todo momento.

Equipo de Trabajo

Nuestro equipo está conformado por profesionales altamente capacitados y apasionados por la gastronomía, comprometidos en ofrecer un servicio de calidad excepcional, adaptado a las necesidades específicas del personal de la Policía Nacional. Cada miembro del equipo tiene un rol claramente definido y un enfoque orientado al trabajo colaborativo, lo que nos permite garantizar que todas las operaciones se desarrollen de manera eficiente y con los más altos estándares. Además, cada miembro a cargo para la preparación y manipulación de alimentos cumple con la idoneidad y la experiencia dando cumplimiento a los requisitos de formación y competencia para la inocuidad alimentaria.

La coordinación y el compromiso de todo el equipo aseguran que el restaurante/cafetería Que Komemos funcione de manera óptima, manteniendo siempre la calidad de los productos y el bienestar de los clientes como nuestra principal prioridad. Este enfoque de trabajo en equipo, combinado con una comunicación

constante, nos permite brindar un servicio excepcional, adaptado a las necesidades y exigencias del personal policial.

De esta manera, garantizamos que cada comida y cada servicio no solo cumplan con las expectativas de nuestros clientes, sino que los superen, creando una experiencia única y satisfactoria en cada visita.

Gestión Estratégica

1. **Enfoque en la Salud y Bienestar:**
   - Proveeremos una oferta gastronómica variada y equilibrada que contemple opciones saludables, nutritivas y energéticas, ideales para los turnos y necesidades del personal policial.
   - Además de los platos principales, incluiremos menús especiales, como opciones vegetarianas, bajas en calorías y con productos frescos de temporada, promoviendo una dieta balanceada.
2. **Variedad y Flexibilidad:**
   - Diseñaremos un menú que se adapte a los horarios y rutinas del personal policial, con opciones rápidas pero nutritivas para aquellos que necesiten algo ágil en su descanso, y menús más completos para quienes deseen disfrutar de una comida relajada.
   - El servicio será flexible, con menús especiales para eventos internos o celebraciones institucionales, y menús ejecutivos con precios accesibles.
   - Incorporaremos platos tradicionales con ese toque casero que brindará familiaridad y comodidad, para que los oficiales sientan que están comiendo en un espacio cercano y de confianza.
3. **Compromiso con la Calidad y Sostenibilidad:**
   - Utilizaremos ingredientes frescos y de calidad, priorizando el abastecimiento local y responsable para contribuir a la sostenibilidad.
   - El proceso de elaboración de los alimentos estará guiado por estándares de calidad y seguridad alimentaria, garantizando que cada plato cumpla con las expectativas de los usuarios.
4. **Ambiente de Trabajo Agradable y Funcional:**
   - Crear un ambiente cómodo y relajante, diseñado para ofrecer a los oficiales de policía un espacio donde puedan desconectarse brevemente de su trabajo, descansar y disfrutar de la comida en un entorno agradable.
   - Contaremos con opciones de servicio rápido para aquellos que necesiten comer en tiempos reducidos, sin perder la calidad y sabor de nuestros productos.

Esta gestión estratégica se enfoca no solo en la salud y el bienestar, sino también en ofrecer una experiencia que combine la nutrición, la flexibilidad, la sostenibilidad y el confort. El toque casero en la preparación de los alimentos proporcionará a los oficiales de policía una sensación de familiaridad y cuidado, haciendo que cada comida no solo sea un momento de descanso, sino una verdadera experiencia reconfortante.

Estrategia Comercial y Marketing

Objetivo Principal: Crear una propuesta gastronómica que satisfaga las necesidades alimenticias y de bienestar del personal de la Policía Nacional de Cali, proporcionando una experiencia única a través de alimentos saludables, accesibles, rápidos y de calidad, en un ambiente cómodo y eficiente.

Estrategia Comercial

1. **Segmentación del Público Objetivo:**
   - **Personal de la Policía Nacional:** Oficiales, agentes y personal administrativo con horarios variados y necesidades específicas de alimentación.
   - **Familias del Personal Policial:** En ocasiones especiales o visitas, podrán acceder a menús para compartir, fortaleciendo la relación con la institución.
   - **Personal de Apoyo Externo (Visitas y Eventos):** En días de eventos institucionales o visitas, se ofrecerán menús para invitados externos.
2. **Propuesta de Valor:**
   - **Comida Casera de Calidad:** Platos con un toque casero que aporten confort, como si estuvieran comiendo en casa. Esto proporciona un valor emocional y diferencial en comparación con otros lugares de comida rápida.

1632345578

- Menús Saludables y Energéticos: Platos equilibrados, adaptados a los turnos y exigencias físicas de los miembros de la Policía Nacional. Menú nutricionalmente equilibrado, con opciones vegetarianas y bajas en calorías.
- Rapidez y Flexibilidad: Opciones de servicio rápido para aquellos con tiempos reducidos, sin sacrificar la calidad del producto.
- Ambiente Relajante: Crear un espacio cómodo y tranquilo para los oficiales, con la posibilidad de disfrutar de su descanso en un lugar agradable.

3. Precios Accesibles:
   - Precios diseñados específicamente para adaptarse al presupuesto de los funcionarios policiales, con menús ejecutivos y promociones especiales.
   - Ofertas de combos rápidos y menús especiales durante eventos y fechas conmemorativas.
4. Sostenibilidad y Proveeduría Local:
   - Promover el uso de ingredientes y productos frescos, locales y de temporada, asegurando calidad y apoyando la economía local.
   - Implementar prácticas ecológicas como la reducción de desperdicios y el uso de envases reciclables.

Estrategia de Marketing

1. Branding y Posicionamiento:
   - Imagen Corporativa: Crear una identidad visual que sea fácil de reconocer y que se relacione directamente con la Policía Nacional de Cali, combinando confianza y profesionalismo con un toque de cercanía. Esto incluye la creación de un logo distintivo, colores y tipografía que remitan a la seguridad y al bienestar.
   - Marketing Relacional: Fomentar una relación cercana y duradera con el personal policial a través de programas de fidelidad y beneficios exclusivos.
2. Promoción Interna:
   - Campañas de Comunicación Interna: Utilizar canales de comunicación internos, como correos electrónicos, boletines informativos, y reuniones con los responsables de la Policía Nacional, para promover el restaurante/cafetería y sus menús.
   - Descuentos Exclusivos y Promociones: Ofrecer descuentos exclusivos para el personal policial en fechas especiales o en horarios específicos, como promociones de desayuno o menú ejecutivo con precios especiales.
   - Menú Rotativo de la Semana: Crear una dinámica semanal de platos rotativos, lo que fomentará la curiosidad y atraiga a los clientes a probar nuevas opciones cada semana.
3. Redes Sociales y Visibilidad Digital:
   - Redes Sociales: Aunque el restaurante/cafetería esté dentro de las instalaciones, crear una página en redes sociales (Facebook, Instagram, Twitter) dirigida tanto a los oficiales como a sus familiares y amigos, mostrando los menús, promociones y el ambiente del lugar. También se pueden realizar encuestas y generar interacción con los usuarios.
   - Fotografía y Contenido Visual: Publicar imágenes atractivas de los platos, eventos o celebraciones que se realicen en el restaurante/cafetería para captar la atención de los posibles clientes y crear una imagen apetecible del servicio.
   - Reseñas y Testimonios: Incentivar a los clientes a dejar comentarios y opiniones sobre la comida y el servicio, lo que generará confianza y fomentará una mayor participación.
4. Actividades Especiales y Eventos:
   - Días Temáticos: Realizar jornadas de "Menú del Policía", "Día del Compañero", o "Día de la Familia", donde se ofrezcan menús especiales a precios reducidos y se fomente la interacción entre el personal.
   - Catering para Eventos Internos: Ofrecer servicios de catering para eventos institucionales o reuniones dentro de la Policía Nacional, con menús adaptados a cada ocasión.
5. Alianzas Estratégicas:
   - Colaboración con Proveedores Locales: Establecer relaciones con pequeños productores locales para ofrecer productos frescos y locales en el menú, creando un valor agregado y contribuyendo a la economía local.
   - Colaboración con Instituciones o Entidades Externas: Ofrecer servicios a otras entidades o personal de instituciones cercanas a la Policía Nacional, fomentando la interacción entre diferentes sectores.
6. Fidelización de Clientes:
   - Tarjetas de Fidelidad o Puntos: Crear un programa de puntos para recompensar a los clientes que frecuentan el restaurante. Con cada compra, acumulan puntos que pueden canjear por descuentos, menús especiales o productos gratuitos.
   - Promociones de Cumpleaños: Ofrecer un menú especial o una bebida gratuita en el cumpleaños de los miembros de la Policía Nacional como un detalle para fortalecer la relación de lealtad.

La estrategia comercial y de marketing para el restaurante/cafetería dentro de las instalaciones de la Policía Nacional de Cali está enfocada en ofrecer un servicio accesible, saludable y de calidad, adaptado a las necesidades del personal policial. A través de un enfoque colaborativo con el equipo de trabajo, una correcta segmentación de mercado y un fuerte vínculo con la comunidad policial, lograremos posicionar el restaurante como el lugar preferido para los oficiales. La implementación de estrategias de marketing digital, promociones exclusivas y actividades especiales fortalecerán nuestra presencia y ayudarán a crear un ambiente acogedor y confiable para todos los usuarios.

Proyecciones a Futuro

Mi visión para este proyecto es consolidar la cafetería/restaurante como un espacio vital dentro de la Policía Nacional, donde los oficiales no solo encuentren comida de calidad, sino que también disfruten de un ambiente de descanso y bienestar. A futuro, se buscará expandir el concepto a otras dependencias, adaptando el menú y los servicios a las particularidades de cada unidad, y convirtiéndonos en un referente en el ámbito institucional de bienestar y alimentación.

1. Expansión del Servicio a Otras Dependencias:
   - En el futuro, se podría considerar la posibilidad de expandir el concepto del restaurante/cafetería a otras dependencias de la Policía Nacional en Cali y en otras ciudades, replicando el éxito del servicio y adaptándolo a las necesidades de diferentes cuerpos policiales en otras regiones del país.
   - Se podrían establecer contratos con diferentes bases policiales, adaptando los menús y servicios a las especificaciones locales de cada unidad.
2. Mejora y Actualización del Menú:
   - Con el tiempo, se buscará innovar y actualizar el menú de forma constante, incorporando nuevas tendencias gastronómicas que se ajusten a las necesidades y preferencias del personal de la Policía Nacional, como opciones sin gluten, más alternativas vegetarianas, o platos de la cocina internacional y de riqueza gastronómica de la región del pacífico colombiano.
   - Además, el menú se podrá adaptar a las estaciones del año, incorporando ingredientes frescos y locales, y proporcionando menús temáticos para eventos o fechas especiales.
3. Mejorar la Experiencia del Cliente a Largo Plazo:
   - Utilización de las herramientas tecnológicas para visualizar y hacer pedidos en línea a través del dispositivo móvil o laptop. Buscando optimizando la eficiencia en la gestión de pedidos y mejorará la experiencia de los clientes.
4. Fomento de la Salud y Bienestar a Largo Plazo:
   - A medida que la tendencia hacia el bienestar y la salud continúa en aumento, el restaurante/cafetería Qué Komemos podría convertirse en un líder en ofrecer opciones de comida saludable en las instalaciones de la Policía Nacional. Se podrían desarrollar alianzas con nutricionistas para crear planes de alimentación especializados para el personal policial, especialmente aquellos que tienen turnos largos o físicamente exigentes.
   - Se podrían realizar campañas educativas sobre nutrición y bienestar para involucrar a los oficiales en la importancia de una buena alimentación para mejorar su rendimiento laboral y su salud general.
5. Generación de Ingresos Complementarios:
   - A largo plazo, el restaurante/cafetería Qué Komemos podría diversificar su oferta en el menú, como la venta de productos elaborados de la casa (salsas, jugos

1632345578

naturales, panes, entre otros) que puedan ser adquiridos por los oficiales o sus familias.

- También podrían organizarse eventos internos (como cenas especiales o eventos de bienestar) o incluso abrir el espacio a otras entidades externas en días especiales, lo cual diversificaría las fuentes de ingresos.

6. Mayor Sostenibilidad y Responsabilidad Social:
   - Continuar implementando prácticas sostenibles dentro del restaurante, como la reducción de residuos, el reciclaje de envases y la utilización de empaques biodegradables. Además, fomentar el uso de productos orgánicos y locales, y continuar educando a los clientes sobre la importancia de las prácticas sostenibles.
   - A futuro, el restaurante podría colaborar con organizaciones locales en proyectos de responsabilidad social, como iniciativas de salud para la comunidad o campañas de apoyo a los oficiales que enfrentan dificultades.
7. Establecimiento de un Programa de Fidelidad a Largo Plazo:
   - El programa de fidelidad podría expandirse y sofisticarse, ofreciendo beneficios adicionales para los clientes frecuentes. Esto podría incluir descuentos exclusivos, menús personalizados según preferencias nutricionales o un sistema de recompensas basado en la cantidad de visitas realizadas.
8. Capacitación y Desarrollo del Personal:
   - Invertir en la capacitación continua del personal, mejorando sus habilidades tanto en el servicio al cliente como en la preparación y manipulación de alimentos. El equipo estará capacitado para ofrecer experiencias gastronómicas excepcionales, y se podrán implementar programas de certificación en seguridad alimentaria, salud y nutrición.

A medida que el restaurante/cafetería en las instalaciones de la Policía Nacional de Cali crezca, las proyecciones de futuro apuntan a una expansión tanto en alcance como en calidad de los servicios. Con un enfoque en la salud, la sostenibilidad, la tecnología, y el bienestar de los oficiales, se puede asegurar su permanencia y relevancia en el tiempo, proporcionando una experiencia gastronómica memorable y beneficiosa para los miembros de la Policía Nacional.

Presentación de Logo

Nos complace presentarles el logo de "¿Qué Komemos?", nuestra nueva marca que refleja la esencia y visión de nuestro restaurante-cafetería. Aunque el diseño aún está en proceso de elaboración, queremos compartir con ustedes un adelanto que representa nuestra filosofía de ofrecer opciones deliciosas, balanceadas y rápidas para todos los gustos.

El logo está siendo cuidadosamente trabajado para transmitir la frescura, calidad y calidez que nos caracteriza. A medida que avanzamos en su desarrollo, estaremos comunicando cuando esté finalizando y a ser parte de este emocionante proceso.

Presentación de la Carta Menú

El lugar donde nos esforzamos por ofrecerles una experiencia gastronómica única, adaptada a las necesidades y bienestar del personal de la Policía Nacional Metropolitana Santiago de Cali. Nuestro menú está diseñado para proporcionar opciones saludables, nutritivas y equilibradas, ideales para el entorno operativo del personal.

A continuación, encontrará nuestro Menú, el cual está compuesto por una variedad de opciones que incluyen platos balanceados, rápidos y completos. Además, ofrecemos bebidas refrescantes de las marcas más reconocidas para acompañar su comida.

En el documento adjunto, podrá revisar el boceto sugerido por nuestro chef Alejandro Suárez Marsiglia. Este bocelo servirá como base para las pruebas de laboratorio que iniciarán próximamente, con el objetivo de determinar los costos finales de cada plato.

Ver anexo: Menú.

https://padlet.com/alsuarez5/boceto-que-komemos-5o37imvbosq1766i/slideshow

Notas Importantes:

- El menú de la semana está sujeto a cambios según la disponibilidad de los ingredientes. Los platos especiales presentados en el menú están disponibles todos los días, garantizando una opción constante para nuestros clientes.
- **Precios sujetos a cambios:** Debido a variaciones en los costos de los insumos y productos de mercado, los precios pueden estar sujetos a ajustes con previo aviso.
- **Promociones Especiales:** Mensualmente se presentarán promociones y/o descuentos en los platos seleccionados que se encuentre en el menú.

Esta propuesta está orientada a brindar una experiencia gastronómica y de calidad, diseñada bajo un enfoque estratégico y centrado en el bienestar integral de los clientes. El restaurante/cafetería Qué Komemos de la Policía Nacional Metropolitana Santiago de Cali se proyecta como un espacio dedicado a garantizar estándares de calidad alimentaria, promoviendo una alimentación equilibrada y alineada con las necesidades específicas de los policiales.

STEFANIA ALVAREZ TELLO
Cédula de Ciudadanía No. 1.113.667.685
Representante Legal S&C FOOD SERVICES S.A.S.
Nit. 901908293-8

Gracias por preferirnos, esperamos que disfrute de su comida y se sienta como en casa en nuestro restaurante/cafetería Qué Komemos.

¡Estamos aquí para ofrecerle un servicio de calidad, rápido y conveniente, siempre adaptado a sus necesidades!

1632345578

KOMEMOS

Menu Cicilico

Lunes
SOPA Pollo y verduras
PROTEINA 1 Chuleta de cerdo
PROTEINA 2 Pollo a la parrilla
ENERGETICO Lentejas
ARROZ Arroz blanco
REGULADOR Ensalada de la casa

Martes
SOPA Caldo de costilla
PROTEINA 1 Ensalada de res
PROTEINA 2 Pollo a la parrilla
ENERGETICO 1 Puré rustico de papa amarilla
ARROZ Arroz a la viuda con zanahoria
RTO LADOS 1 Ensalada de repollo y pina dulce

Semana 1

Miércoles
SOPA Sancocho de pescado
PROTEINA 1 Pescado frito
PROTEINA 2 Res y pollo a la parrilla
ENERGETICO 1 Patacones
ARROZ Arroz blanco

Jueves
SOPA Crema de tomate
PROTEINA 1 Pollo a la broaster
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGETICO 1 Cupcake de espinaca
ARROZ Arroz con queso
REGULADOR Ensalada tropical

Viernes
SOPA Frijolada
PROTEINA 1 Cecina/Chicharrón
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGETICO 1 Arepa/empanadas/aguacate
ARROZ Arroz blanco
REGULADOR Ensalada
roja remolacha y zanahoria

Sábado
SOPA Ajiaco
PROTEINA 1 Pollo desmechado
PROTEINA 2 Res a la parrilla
ENERGETICO 1 Arepa/Aguacate
ARROZ Arroz blanco
REGULADOR Ensalada criolla

Domingo
SOPA Sopa campesina
PROTEINA 1 Cerdo asiatico
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGÉTICO 1 Puré mixto
ARROZ Arroz Cabello de
ángel ENSALADA Ensalada rusa

Menu Cicilico

Semana 2

Lunes
SOPA Crema de tomate
PROTEINA 1 Pollo a la broaster
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGÉTICO 1 Cupcake de espinaca
ARROZ Arroz con queso
REGULADOR Ensalada tropical

Martes
SOPA Crema de tomate
PROTEINA 1 Pollo a la broaster
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGÉTICO 1 Cupcake de
espinaca ARROZ Arroz con queso
REGULADOR Ensalada tropical

Miércoles
SOPA Quibeco
PROTEINA 1 Cerdo en champiñones
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGÉTICO 1 Crepe de verduras
ARROZ Arroz Gva jipapa
REGULADOR Ensalada Mixta

Jueves
SOPA Sopa de platano
PROTEINA 1 Chuleta de cerdo
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGÉTICO 1 Papa rusa
ARROZ Arroz cabello de angel
REGULADOR Ensalada verde

Viernes
SOPA Frijolada
PROTEINA 1 Cecina/Chicharrón
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGÉTICO 1 Arepa/empanadas/aguacate
ARROZ Arroz blanco
REGULADOR Ensalada
roja remolacha y zanahoria

Sábado
SOPA Crema de tomate
PROTEINA 1 Pollo a la broaster
PROTEINA 2 Parrilla
ENERGÉTICO 1 Croquetas de yuca/arepa
ARROZ Arroz blanco
REGULADOR Ensalada criolla

Precio de venta menu $11.000
Este valor esta sujeto a cambios en el precio

Platos Especiales

Lasagna mixta
Precio $ 10.000

Pierna de pollo con champiñones
Precio $ 18.000

Pasta boloñesa
Precio $ 18.000

Costillas bañadas con salsa BBQ
Precio $ 24.000

Cerdo Agridulce
Precio $ 20.000

Sandwich de pollo gratinado
Precio $ 12.000

Hamburguesa de la casa
Precio $ 20.000

1632345578

Wrap de pollo y verduras
Precio $11.000

Arepas Rellenas
Desmechada de res
Pollo desmechado
Chicharrón
Salsa
Queso doble crema
Precio $11.000

Desayunos

Huevos al Gusto
Huevos revueltos
Huevos cocerela
Huevos rancheros
Huevos pericos
Acompañados de arepa o pan,
porción de arroz y bebida (café o jugo)
Precio $10.000

Tipo Americano
Huevos al gusto (revueltos o cocerela)
Fruta
Pan
Mantequilla
Mermelada
Porción de fruta
Bebida
Precio $12.000

Encebollada de res
Carne encebollada
Porción de arroz
Arepa
Precio $15.000

Tamal Tolimense
Precio $11.000

Omelette
Jamon y queso
Espinaca y queso
Pollo y champiñones
Precio $11.000

Huevos al nido
Huevos fritos, pegan a los
franceza, salsa napolitana.
Precio $10.000

Pasaje de frutas
Yogurt sin azucar
Granola
Frutas variadas
Precio $12.000

Bolteria, amasijos pastelería y panadería

Pandebonitos con arequipe
$ 6000

BALFOOD SERVICES SAS 7/7/25 4:05AM
3 unidades pequeñas

Envueltos de maiz y queso
$ 5000

Bizcocho de res
Carne de res en bisteec
Salsa criolla
Porción de arroz
Arepa o pan
Precio $ 15.000

Higado encebollado
Higado en salsa de cebolla
Porción de arroz
Arepa o pan
Precio $ 11.000

Desayuno Asados
Asado (Res, pollo y cerdo)
Porción de arroz
Arepa
Precio $ 14.000

Caldo de Costilla
Arepa
Porción de arroz
Precio $ 12.000

Pan Con Huevos, Champiñones
Precio $ 10.000

Calentado
PAISA: ARROZ, PAPA, FRIJOL,
CARNE MOLIDA Y HOGAO,
TAGEREADO: ARROZ, PAPA, LENTEJA, CARNE
MOLIDA Y SALCHICHA RANCHERA Y HOGAO
MIXTO: ARROZ, PAPA, CARNE MOLIDA,
POLLO, PLÁTANO HARTÓN Y HOGAO.
Precio $ 14.000

Cheesecake de Maracuya
$ 3000

Pan de yuca
$ 1500

Croissant sandwich jamon artesanal de la casa y queso mozarella
$ 6000

Empanadas pollo o carne
combo x 4 und
$ 6000

Pandebono
$ 1500

Pastel de Queso
$ 3500

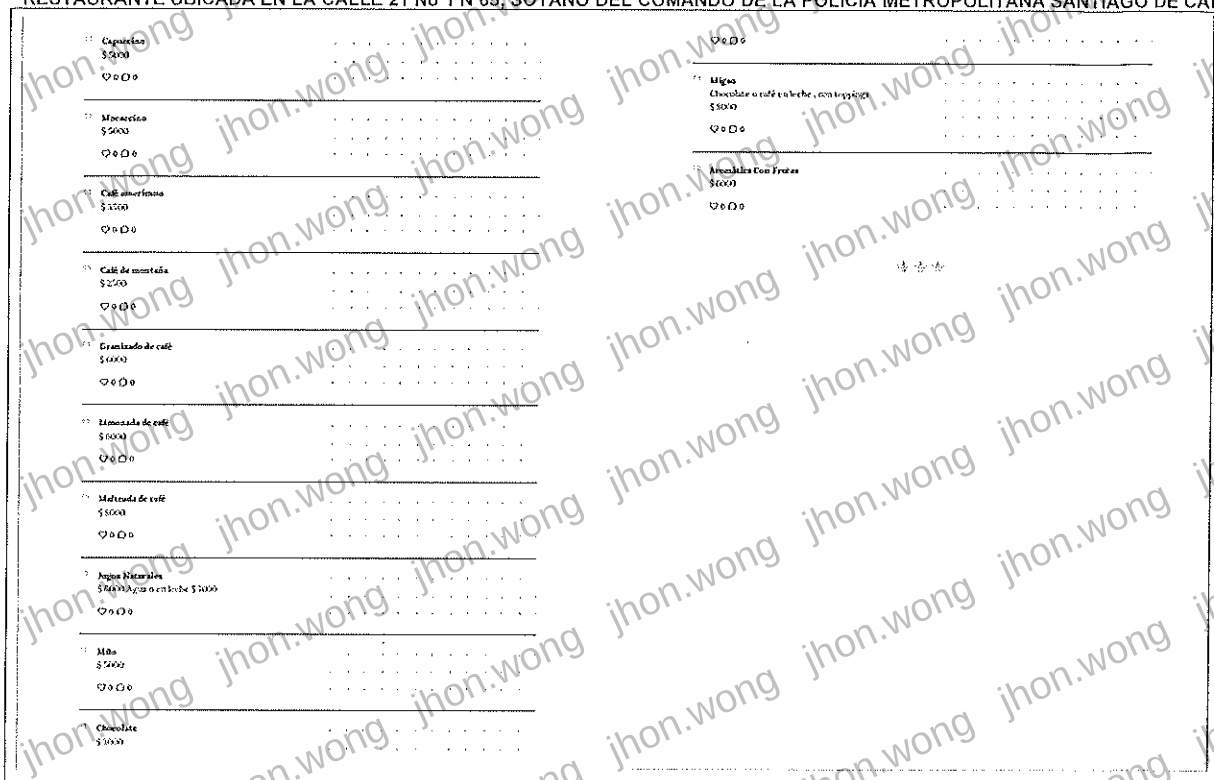
Almojabanas
$ 1500

Bolacho
$ 1300

Bebidas

1632345578

ACTA – 005– AREAD - GUBIR – 2.25- QUE TRATA SOBRE LA RECEPCION Y SELECCIÓN DE PORTAFOLIO DE SERVICIOS PRESENTADOS POR POSIBLES OFERENTES PARA EL ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No 1 N 65, SÓTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI."



PRESENTACIÓN OFERTA No 2

Santiago de Cali, 06 enero 2025

POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA
POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
RADICACIÓN
Fecha de Recibo: 10 FEB 2025
Hora:
Registro de Correspondencia: 062025-001631
Radicado por:

Srs.

Policía Nacional- General Oviedo

E.S.M

Cordial saludo.

Yo, Blanca Rubiela Girón, identificada con la cédula de ciudadanía N°31449156, doy fe y haciendo uso de todas mis facultades que presento la propuesta para la administración de la cafetería de la POLICIA METROPOLITANA DE CALI, entregando mi carpeta de servicios personalmente en la administración el día 25 del mes de noviembre del año 2024.

Solicito cordialmente sea considerada como candidata para manejo de la cafetería.

Agradezco de antemano la atención aprobada.

Blanca R Girón

Blanca Rubiela Girón.
C.C 31449156
CELULAR 3137873146
DIRECCIÓN correspondencia Carrea 2 #21-111

1632345578

PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Esta propuesta se desarrollará en las instalaciones del Complejo de la Policía Metropolitana de Cali, ubicada en la Carrera 1 con Calle 21; instalaciones adecuadas en el sótano del complejo policial.

Donde encontramos la población de personal uniformado y civil que labora en las instalaciones, incluidos los visitantes que a diario acceden al complejo, es decir hombres y mujeres, de todas las edades, quienes podrían ser la población que requiera este tipo de alimentación.

En el desarrollo del servicio de restaurante y cafetería, manejamos diferentes conceptos que nos llevan a una adecuada ejecución de nuestro producto, así:

Servicio: en el formato de comida casual, que se ofrece por parte de nuestra propuesta, se pide en la barra, pero igualmente te regalan la atención personalizada en mesa para traer tu comida, pedir más bebidas o retirar el servicio una vez has acabado, por ejemplo, muchos incorporan un buffet (pasta, ensaladas, postres) con los que complementan una pequeño carta de platos calientes de cocina de mercado.

Calidad de los alimentos: en el formato de comida casual, nos disponemos para servir alimentos de buena calidad, generalmente comprometidos con ingredientes saludables, la preparación profesional y la presentación estética. Cuando los consumidores se sienten mejor acerca de lo que comen, se convierten en fieles de una marca o concepto,



ESTUDIO DE MERCADO

El sector de la gastronomía y consumo de alimentos en Colombia, en este caso, en la ciudad de Cali, es uno de los mercados más influyentes, debido a su rápido crecimiento y desarrollo en los últimos años.

Actualmente los consumidores por un lado están buscando alimentos naturales y mínimamente procesados con ingredientes que contribuyan a mantener un buen estado de salud, pero contrastan con la búsqueda de alimentos rápidos por el estado de aceleración en el que vivimos y la falta de tiempo.

En la industria gastronómica actualmente podemos identificar subsectores que incluyen diferentes tipos de restaurantes dentro de los cuales se relacionan por tres factores: costumbres sociales, hábitos y requerimientos personales.

Restaurantes Gourmet: Ofrecen platos de comida delicada para personas aficionadas para este tipo de comida.

Restaurante de Especialidades: Ofrece una variedad limitada o estilo de cocina muestran en su carta una variedad de especialidades como mariscos, aves, carnes, pastas.

Restaurante familiar: Alimentos sencillos a precios moderados accesibles a la familia, su característica radica en la confiabilidad que ofrece a sus clientes en términos de precios y servicio estándar, por lo



y la calidad de los alimentos es una parte muy importante que hace exitoso el concepto de comida casual.

El espacio: En este aspecto se dispondrá de un espacio remodelado y adecuado ajustado a las necesidades del producto. En este concepto de restaurante, el diseño de interiores y el mobiliario, apoyan una operatividad en la que el cliente come en el tiempo disponible de su pausa de trabajo y además, transmiten el rango de precio del restaurante.

Los precios: los elementos de la carta y el menú ofrecen opciones de alta calidad a un precio asequible.

El tic tac del reloj: aquí entra el urbanismo y con clara vocación de servicio a todo el personal que trabaja y come en la zona, en una comida casual, debes comer en el tiempo de tu pausa.

Los extras: una wifi a la altura de los IPhone, Android y demás equipos tecnológicos de los clientes, con una cocina sencilla y unos costos de personal muy ajustados, en una ubicación de tráfico de trabajadores con potencial de menús de mediodía.



general estos establecimientos pertenecen a cadenas o bajo una franquicia.

Restaurante Conveniente: Se caracteriza por su servicio rápido, el precio suele ser económico.

***Clasificación de Restaurantes por la variedad de Servicios**

Restaurantes de Autoservicio: Establecimientos que se localizan en centros comerciales, aeropuertos, donde el cliente encuentra una variedad de platos que combina a su gusto, los precios son bajos.

Restaurantes de Menú y a la carta: Los restaurantes a la carta tienen mayor variedad de platos individuales, modo que los clientes pueden elegir de acuerdo con su apetito y presupuesto. Los de menú ofrecen determinados platillos a precio moderado.

Con base en lo anterior nuestro ofrecimiento debe abarcar, apartes de estos tipos de restaurantes con el fin de buscar la accesibilidad y frecuencia adecuada de nuestros clientes.



1632345578

que se espera, se definieron los siguientes precios por plato:

SERVICIO DE MENÚ DIARIO (PLATOS EJECUTIVOS)

CLASE	COMPUESTO	DESCRIPCION ALIMENTO	MEDIDA	PRECIO SUGERIDO
DESAYUNO	Bebidas calientes	Café o chocolate o leche (con leche) o té	80 cc	Precio Suelto entre $6.000 y $9.000 pesos
	Proteína	Huevo (al gusto) o	1 Un (AA)	
		Queso o	50 gr	
		Mantequilla de maní y Queso	120 gr	
	Harinas	Pan o	30 gr c/u	
		Arepa o	30 gr c/u	
		Tostada	30 gr c/u	
	Grasa	Mantequilla	20 gr	
	Energéticos	Mermelada	15 gr	
ALMUERZO O CENA	Sopa o crema	Con cereal y proteína y verduras	200 cc	Precio Suelto entre $7.000 y $13.000 pesos
	Proteína	Carne o pollo o	140 gr	
		Pescado	120 gr	
	Harinas I	Arroz	90 gr	
	Harinas II	Papa o yuca o (Plátano o yuca	120 gr	
	Verdura	Cruda o cocida	50 gr	
	Bebida	Jugo de fruta	200 gr	

PLATOS EJECUTIVOS

Desayuno con huevo pericos	$ 000
Desayuno con huevo revueltos	$ 000
Desayuno con huevo perezoso	$ 000
Desayuno con huevo del rancho	$ 000
Calentado con huevo	$ 000
Calentado con pollo	$ 000
Almuerzo ejecutivo corriente 120 gr	$ 000
Almuerzo ejecutivo con pollo 120 gr	$ 000
Almuerzo ejecutivo con ½ de pollo asado	$ 000
Almuerzo ejecutivo con ½ de pollo apanado	$ 000

PLATOS A LA CARTA (ESPECIALIDADES)

Chuleta de cerdo 250 gr	$ 000
Chuleta de res 250 gr	$ 000
Cerdo Ahumado 300 gr	$ 000
Pollo a la Brasa 350 gr	$ 000
Churrasco (Punta de Anca)	$ 000
Chicharrón / Tocino	$ 000
Picada mixta para compartir de papa a la francesa y/o papa salada	Precios entre $ 000 y $ 000 pesos
Bebidas (jugos y/o gaseosas), varias	



PRODUCCIÓN Y RECURSOS HUMANOS

En el proceso productivo del restaurante establecemos dos etapas: la preproducción y la producción.

Etapa de preproducción:

- Recepción de las materias primas
- Almacenaje según inventarios y género de la materia prima en los congeladores y sistemas de refrigeración o en los estantes destinados para tal fin.
- Lavado y desinfectado de los alimentos.

Etapa de producción:

- Cocción y elaboración de las materias primas.
- Autoservicio y distribución de los platos hacia el comedor donde esperan los comensales.

Para este proceso es necesario saber las diferentes localizaciones en las que se desarrolla las diferentes actividades.

1. Almacén y Compras
Compra de las materias, recepción, almacenamiento y distribución.



2. Cocina
Es en este lugar donde la materia prima se transforma en el valor o servicio de nuestro restaurante. Se consume del almacén para prepararla, cocinarla y conservarse.

3. Salón o comedor
Es aquí donde le damos el servicio a nuestro cliente, por lo que esto se traduce en una venta. El papel del proceso de producción es esencial en un negocio de restauración.

Si una de las fases falla, el resultado de nuestro servicio no será el adecuado, por lo que habría pérdidas en materias primas, tiempo, problemas con el personal y finalmente, la insatisfacción de nuestros clientes.

Recurso Humano

Cargo: Administrador
División: Administración
Objetivo del Cargo: Dirigir y controlar tanto los empleados como el establecimiento y asegurándose que las tareas se realicen de conformidad con lo planeado. Recibir el dinero del pago que realizan los clientes.

Cargo: Auxiliar Administrativo
División: Administración
Objetivo del Cargo: Apoyar las labores administrativas y logísticas propias del servicio de restaurante y cafetería.



Cargo: Jefe de cocina
División: Cocina
Objetivo del Cargo: Generar las recetas de los diferentes platos, además de apoyar en el proceso de selección del personal.

Cargo: Auxiliar de cocina
División: Cocina
Objetivo del Cargo: Aplicar las recetas realizadas por jefe de cocina.

Cargo: Auxiliar de Servicios
División: Cocina - comedor
Objetivo del Cargo: Atender con calidez y servicio para el cliente objetivo



1632345578

CONCLUSIONES

teniendo en cuenta las ofertas presentadas ante la Policia Metropolitana Santiago de Cali, se realizo un analisis, de productos, edstandares de calidad y precios. De las cuales la mas viable para dar inicio del proceso contratual es la oferta de la empresa de razón social S&C FOOD SERVICES S.A.S con Nit. 901908293-8 con representación legal por la señora STEFANIA ALVAREZ TELLO, Identificado con cedula de ciudadanía No. 1.113.667.685 de Palmira -Valle.

COMPROMISOS:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Se informará al ordenador del gasto mediante comunicado oficial las actividades adelantadas en la presente reunión, al igual se anexa el portafolio de los servicios a ofrecer por parte del oferente que quedo seleccionado para el canon de arrendamiento	Jefe Grupo de Bienes Raíces MECAL	Una vez se realice la selección del contratista
Se notificará al oferente que quedo seleccionado y se le solicitará la información correspondiente para dar continuidad con el inicio del proceso contractual ante el grupo de contratos de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.	Jefe Grupo de Bienes Raíces MECAL	Una vez sea adjudicado.

IJ. FRANCISCO DURAN PIAMBA
Jefe Bienes Raíces MECAL

MY. LEIDY LORENA GONZALEZ ROBLES
Jefe Administrativa MECAL (E)

BG. CARLOS GERMÁN OVIEDO LAMPREA
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali

Anexo: uno (planillas de asistencia en 1 folio).

Elaborado por: IJ. Francisco Duran Piamba
Revisado por: MY. Leidy Lorena González Robles
Fecha de elaboración: 11/02/2025
Ubicación: D:\GUBIR 2025

Calle 21 No.1N-65 B/Piloto
Teléfonos 8826128
mecal.gubir-sibi@policia.gov.co
www.policia.gov.co

1632345578

jhon.wong

AE-2025-008134-MECAL

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
GRUPO DE BIENES RAICES

Fecha:	Santiago de Cali,		
Hora de inicio:	08:00 horas	Hora de finalización:	11:00 horas
Lugar:	Comando Policía Metropolitana de Cali		

ACTA – 005– AREAD - GUBIR – 2.25-

QUE TRATA SOBRE LA RECEPCION Y SELECCIÓN DE PORTAFOLIO DE SERVICIOS PRESENTADOS POR POSIBLES OFERENTES PARA EL ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No 1 N 65, SÓTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI."

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDANIA	TELÉFONO	FIRMA
MY	Cindy Corea Gonzalez	Aread	mecal. sbca @policia	40333440	3127717308	
CT	Franny Lorena Doriant.	Gnco	Mecal.aregon@policia.gov	31395340	3112825746	
IJ	Francisco Duran Plamba	Gubir	francisco.duran9019@correo	14639079	3206904216	
CT	Carlos Andres Bolla	Grelo	Mecal.Arlog@Policia.gov.co	9770908	3216058868	

Calle 21 No.1N-65 B/Piloto
Teléfonos 8826128
mecal.gubir-sibi@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

jhon.wong