MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO
GRUPO BIENES RAICES

Fecha:	**Armenia, 29 de octubre del 2025**		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización:**	10:00 horas
Lugar:	Sala de juntas Comando Departamento de Policía Quindío		

ACTA No. 030622 AREAD – GUBIR-2.21

QUE TRATA DE LA SELECCIÓN DE OFERENTE PARA EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 54 M² APROXIMADAMENTE PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERIA DEL COMANDO DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO.

AGENDA

1. Verificación de Quórum.
2. Lectura Acta Anterior. No aplica
3. Verificación Compromisos. No aplica
4. Temas a Tratar.

DESARROLLO DE LA AGENDA

1. Verificación de Asistencia.
   Se hizo la verificación de asistentes quienes plasmaron las firmas y demás datos como se muestra en la planilla anexa al final del contenido.

2. Temas a tratar

En la sala de juntas del Comando del Departamento de Policía Quindío, a los trece (29) días del mes de octubre 2025, siendo las 08:00 horas, se reunieron el señor Coronel LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE, Comandante Departamento de Policía Quindío, Capitán YEIMI PAOLA HUERTAS GARCIA Jefe Administrativo (E), Intendente CRISTIAN JOHAN PEREZ PUENTES jefe grupo de Bienes Raíces DEQUI y el señor Subintendente JOHAN SEBASTIAN SALAZAR GIRALDO Auxiliar de servicios públicos e impuesto predial DEQUI y estructurador del estudio de conveniencia y oportunidad, con el fin de hacer un análisis a las manifestaciones de interés presentadas por un personal interesado en tomar en arrendamiento un espacio para funcionamiento del restaurante y cafetería del Comando Departamento de Policía Quindío.

Análisis de las manifestaciones de interés presentadas

El Departamento de Policía Quindío no cuenta con el personal idóneo, para atender las instalaciones de la cafetería, por lo que es necesario adquirir el servicio a través de un contrato de arrendamiento con personal externo, buscando lograr satisfacer las necesidades del personal por este concepto, es por ello que esta unidad policial para cumplir con este objetivo, optó en cumplimiento a los principio de publicidad y pluralidad de oferentes, mediante comunicado oficial No. GS-2025-094021-DEQUI se remitió a todos los correos electrónicos de las unidades Policiales pertenecientes al Departamento de Policía Quindío, la invitación de cotización a los posibles oferentes, dando prioridad a funcionarios policiales con emprendimientos afines, para el arrendamiento de este espacio disponible con el que cuenta el Departamento de policía Quindío, así mismo se les informó sobre la forma de ejecución, los plazos, los gastos administrativos y las especificaciones técnicas que se requieren para su arrendamiento.

1. INSTRUCTIVO Nro. 024 DIPON DIRAF DEL 14/0912020
2. POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA
3. AVALUO CANON DE ARRENDAMIENTO
4. MEDIDORES DE SERVICIO PUBLICOS

5. ESTUDIO DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD
6. ADEMAS.

- Pago servicios públicos
- Duración del contrato
- Componente ambiental
- Prorrogas

FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La modalidad de contratación que procede para este caso es CONTRATACION DIRECTA de acuerdo al artículo 2, numeral 4 LITERAL I de la ley 1150 de 2007, SUBSECCION 4 ARTICULO 2.2.1.2.1.4.11 del DECRETO 1082 de 26 de mayo de 2015, por lo cual se reglamenta el modo de selección para el arrendamiento de bienes inmuebles.

D. CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

"Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."

•Arrendamiento de bienes inmuebles, literal i) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015.

Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: 1) Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y 2) Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF.

Para estos procesos de contratación directa muestran interés los siguientes oferentes:

ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA CON UN ÁREA DE (54² M2 APROXIMADAMENTE)

Se presentaron los siguientes oferentes:

OFERTA	NOMBRES Y APELLIDOS	RAZÓN SOCIAL	CONTACTO	EMAIL
No. 1	MARYORY LOPEZ CASTRO	MAYTE COCINA CON AMOR	3197425502	Jireth-32@hotmail.com
No. 2	PAOLA ANDREA PARDO MOLINA	PANADERIA HORNIPAN DEL GRANADA	3023970789	tatssol@hotmail.com

QUE TRATA DE LA SELECCIÓN DE OFERENTE PARA EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 54 M² APROXIMADAMENTE UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y LA CEFETERIA.

DESCRPCION DE LAS OFERTAS

OFERTA NÚMERO 1 "CASA MAMYTE"

1	queso 20gr, pan tajado 50gr, café o chocolate con leche 8oz	X		$ 7000
2	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, manzana, kiwi) en vaso 12 oz.	X		$ 5500
3	Café con leche 6oz	X		$ 2500
4	Café con leche 8oz	X		$ 3500
5	Tinto 6oz	X		$ 1500
6	Tinto 8oz	X		$ 2000
7	Aromática 8oz	X		$ 2000
8	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	X		$ 5500
9	Jugo natural en leche 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	X		$ 6500
10	Jugo de naranja natural 9oz	X		$ 5500
11	Té en botella 500ml	X		$ 3500
12	Agua en botella x300ml	X		$ 2000
13	Agua botella con gas x600ml	X		$ 3000
14	Agua botella x600ml	X		$ 2500
15	Agua botella saborizada x600ml	X		$ 3500
16	Agua de sábila botella x330ml	X		$ 3500
17	Bebida hidratante x500ml	X		$ 5500
18	Jugos de sabor a fruta x500ml	X		$ 3500
19	Jugos de sabor a fruta caja x200ml	X		$ 2500
20	Gaseosa x500ml	X		$ 4000
21	Gaseosa x250ml	X		$ 2500
22	Gaseosa x3.125 ml	X		$ 10000
23	Gaseosa x1.5 litros	X		$ 4500
24	Malta pet x200ml			$ 2500
25	Malta Pet x330ml	X		$ 3500
26	Malta pet x1.5ml	X		$ 7500
27	Bebida energizante x380ml	X		$ 9000
28	Jugo de naranja botella 400ml	X		$ 3500
29	Chocolatina 129r	X		$ 5500

30	Papas fritas variadas 65gr	X		$ 4500
31	Papas fritas variadas 36gr	X		$ 3500
32	Platanitos variados 38gr	X		$ 5500
33	rosquitas 19gr	X		$ 2500
34	Doritos 43gr	X		$ 3500
35	Choclito 40gr	X		$ 2500
36	Galleta funcional 34gr	X		$ 2500
37	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	X		$ 2500
38	Dulce mentolado surtido 30gr	X		$ 2500
39	Chiclés pequeños	X		$ 300
40	Chiclés grandes	X		$ 5500
41	Confite refrescante pequeño 32gr	X		$ 2500
42	Bombón unidad x20gr	X		$ 1000
43	Maní unidad x40gr	X		$ 3500
44	Bolitas de queso 34gr	X		$ 2500
45	Empanada carne 100gr	X		$ 2800
46	Buñuelo 60gr	X		$ 2000
47	Pandequeso 60gr	X		$ 2500
48	Almojábana 60gr	X		$ 2500
49	Croissant de queso 100gr	X		$ 2500
50	Croissant de jamón y queso 110gr	X		$ 5500
51	Pan agridulce 50gr" "	X		$ 2000
52	Pan aliñado 50gr	X		$ 1000
53	Pan coco x50gr	X		$ 1000
54	Pastel de arequipe 100gr	X		$ 2500
55	Pan de leche x50gr	X		$ 1000
56	torta de chocolate 80gr	X		$ 2500
57	Brazo de reina 70gr	X		$ 2500
58	Chicharrón 100gr	X		$ 3500
59	Donas 100gr	X		$ 2500
60	Pastel de pollo unidad 120gr	X		$ 4000
61	Pastel hawaiano unidad 110gr	X		$ 4000
62	Milhojas 260gr	X		$ 4500
63	Postre tres leches 240gr	X		$ 5500
64	Yogurt con gelatina 260gr	X		$ 3000

65	Torta tres leches de maracuyá 180gr	X		$ 3800
66	Tiramisú 190gr	X		$ 3800
67	Torta maría luisa 100gr	X		$ 2500
68	Yogurt bolsa unidad x100gr	X		$ 1500
69	Yogurt vaso unidad x200 ml	X		$ 3500
70	Leche saborizada caja x200ml	X		$ 2500
71	Avena bolsa x200gr	X		$ 3000
72	Avena en vaso x250gr	X		$ 3500
73	Bonyurt unidad x170gr	X		$ 5000
74	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr	X		$ 3500
75	Empaques biodegradables para seco und.	X		$ 1000
76	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.	X		$ 1000
77	Vaso plástico con tapa 9oz und.	X		$ 500
78	Cuchara plástica sopera und.	X		$ 350
79	Cuchillo plástico und.	X		$ 350
80	Tenedor plástico und.	X		$ 350
81	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 6 onzas, pan 50gr arepa 30gr.	X		$ 11000
82	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 6 onzas.	X		$ 8500
83	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 6 onzas.	X		$ 9500
84	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 6 onzas, pan 50gr.	X		$ 13000
85	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.	X		$ 13000
86	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 6 onzas	X		$ 11000
87	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 6 onzas.	X		$ 12000

88	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 6 onzas, pan 50gr.	X		$ 8500
89	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 6 onzas.	X		$ 7500
90	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 6 onzas	X		$ 5500
91	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas	X		$ 5500
92	Porción de fruta (banano, papaya,	X		$ 6000
93	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas	X		$ 7500
94	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.	X		$ 10500
95	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.	X		$ 6500
96	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.	X		$ 8500
97	tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso mozzarella, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.	X		$ 10500
98	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozzarella 20g, arepa 58g.	X		$ 5500
99	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozzarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.	X		$ 3500
100	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res *ylo* cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)	X		$ 14000

101	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X		$ 12000
102	Carne de res y/o cerdo asada 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X		$ 12000
105	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X		$ 12000
106	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X		$ 13000
107	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	X		$ 13000
108	valor empaques biodegradables para llevar alimentos	X		$ 2500
109	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.	X		$ 5500
110	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas	X		$ 14500
111	Leche achocolatada 200ml	X		$ 3500

QUE TRATA DE LA SELECCIÓN DE OFERENTE PARA EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 54 M² APROXIMADAMENTE UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y LA CEFETERIA.

ITEM	ITEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Quindío se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Quindío podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él.	X	
	2	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de cafetería como grecas, neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.	X	
	3	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía, para el funcionamiento de la cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.	X	
	4	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.	X	
	5	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.	X	
	6	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.	X	
	7	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.	X	
	8	Tener a la mano una carpeta con la documentación de las certificaciones vigentes de los contróles relacionados en el ítem Nro. 3, incluido el certificado de manipulación de alimentos, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.	X	
	9	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales	X	
	10	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)	X	
	11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones y afiliación al sistema de seguridad social.	X	
	12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.	X	

	13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones de la cafetería tomada en arrendo.	X	
	14	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	X	
	15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el jefe del área Administrativa y Financiera, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	X	
	16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días hábiles a la notificación de inicio del contrato debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.	X	
	17	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 19:00 horas y fines de semana y festivos de 07:00 am a 18:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa	X	
		hora debe contar con servicio de comida y venta al pÚblico, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.	X	
	18	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.	X	
	19	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada seis 6 meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.	X	
	20	El arrendatario y futuro contratista no X realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.		
	21	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.	X	
	22	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones de la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional — Departamento de Policía Quindío).	X	
	23	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.	X	
	24	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.	X	
	25	El arrendatario y futuro contratista 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 como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.	X	
	26	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.	X	
	27	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.	X	

	28	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargado de realizar el cobro de la cartera de mora.	X	
	29	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.	X	
	30	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 ves cada 2 meses dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	X	
	31	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se	X	
		deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.	X	
	32	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).	X	
	33	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.	X	
	34	para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya	X	
	35	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.	X	
	36	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidores.	X	
	37	El arrendatario y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumj9la con el periodo de ejecución del contrato.	X	

	38	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.	X	
	39	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.	X	
	40	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los articulos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente:	X	
		ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, asi mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en nÚmero suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las 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. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso asi lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.	X	

	41	NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades. • La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C. Adecuación • El proceso óptimo de descongelado de came debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 °C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frio. • Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, at igual que al finalizar el proceso. • Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada. • Se debe mantener la cadena de frio permanentemente para evitar la contaminación. Almacenamiento • Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. • En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: came vacuna, polio o cerdo. • Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.	X	X	

		Preparación • Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 °C sin interrupción del proceso de cocción. • Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación ùnal. • No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas. Servicio • Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.		
		• Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades. • Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros Adecuación • Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud. • Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto. • Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados. • Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco. Almacenamiento • Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación. Preparación • Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente. Servicio • Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación. • Para la manipulación de los productos Lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: Recepción • Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da. • La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado. Almacenamiento • Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S	X	

		• Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Preparación • Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. Servicio • Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. • Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.		
		• Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisura dos, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. • Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.	X	
	42	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION • Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.	X	
	43	MATERIAS PRIMAS • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • 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	X	

		momento de servirlos (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 fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	X	
	44	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.	X	
		• El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los		
		alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	X	

	45	DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal Policial se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.	X	
	46	DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada at efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
	47	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
	48	ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces at día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCION DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la	X	
		cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.	X	

	49	DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS: • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.	X	
	50	SERVICIOS PUBLICOS • Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la policia nacional. • El arrendatario se compromete a instalar los medidores internos derivados del principal que sean necesarios para el buen funcionamiento del inmueble, con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio púbico consumido (KWh y m) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario.	X	
	51	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.	X	
	52	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.	X	
	53	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el 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 proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.	X	
	54	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable. (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	X	
	55	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papeles" (aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).	X	
	56	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	X	
	57	El oferente deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, ahorro y uso eficiente de recursos de agua y energía, normativa ambiental, saneamiento básico.	X	

Atentamente:

MARYORY LOPEZ CASTRO
CC 55.172.816

QUE TRATA DE LA SELECCIÓN DE OFERENTE PARA EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 54 M² APROXIMADAMENTE UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y LA CEFETERIA.

OFERTA NÚMERO 2 "PANADERIA HORNIPAN DEL GRANADA"

COTIZACION CAFETERIA- COMANDO

ITEM	DESCRIPCION	VALOR
1	Café con leche 7oz	$ 2.300
2	Café con leche 9 oz	$ 3.200
3	Tinto 7oz	$ 1.500
4	Tinto 9oz	$ 2.700
5	Aromática 7oz	$ 1.500
6	Aromática Panelita	$ 1.500
7	Milito 7 oz caliente	$ 3.200
8	Milo 9 oz caliente o frio	$4.500
9	Jugo natural en leche 10 oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	$ 4.500
10	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)	$ 4.000
	Avena casera y kumis casero	$ 4.500
11	Té en botella 500ml	$ 3.500
12	Agua en botella x300ml	$ 1.200
13	Agua botella con gas x600ml	$ 3.000
14	Agua botella x600ml	$ 2.000
15	Agua botella saborizada x600ml	$ 3.500
16	Agua de sábila botella x330ml	$ 4.000
17	Bebida hidratante x500ml	$ 4.500
18	Jugos de sabor a fruta x500ml	$ 3.300
19	Jugos de sabor a fruta caja x200ml	$ 2.000
20	Gaseosa x 400 ml	$3.300
21	Gaseosa x250ml vidrio	$ 2.000
22	Gaseosa x3.125 ml	$ 10.000
23	Gaseosa x1.5 litros	$ 6.500
24	Malta pet x200ml	$ 2.200
25	Malta Pet x330ml	$ 3.200
26	Malta pet x1.5ml	$ 6.500

30	Papas fritas variadas 65gr	Por concretar
31	Papas fritas variadas 36gr	Por concretar
32	Platanitos variados 38gr	Por concretar
33	rosquitas 19gr	Por concretar
34	Doritos 43gr	Por concretar
35	Choclito 40gr	Por concretar
36	Galleta funcional 34gr	Por concretar
37	Dulce mentolado en barra surtido 30gr	Por concretar
38	Dulce mentolado surtido 30gr	Por concretar
39	Chiclet's pequeño	Por concretar
40	Chiclets grande	Por concretar
41	Confite refrescante pequeño 32gr	Por concretar
42	Bombón unidad x20gr	Por concretar
43	Mani unidad x40gr	Por concretar
44	Bolitas de queso 34gr	Por concretar
45	Empanada carne 100gr	$ 2.200
46	Buñuelo 50 gr	$ 1.500
47	Pandequeso 50 gr	$ 1.500
48	Almojábana 70gr	$ 2.000
49	Croissant de queso 100gr	$ 2.500
50	Croissant de jamón y queso 110gr	$ 3.000
51	Pan agridulce 70gr	$ 1.000
52	Pan aliñado 50gr	$ 700
53	Pan coco x50gr	$ 700
54	Pastel de arequipe 100gr	Por concretar
55	Pan de leche x50gr	$ 700
56	torta de chocolate 80gr	$2.800
57	Brazo de reina 70gr	$ 2.000
58	Chicharrón 100gr	$ 2.500
59	Donas 100gr	$ 2.500
60	Pastel de pollo unidad 120gr	$3.500
61	Pastel hawaiano unidad 110gr	$3.000
62	Milhojas 260gr	$ 4.500

63	Postre tres leches 240gr	$7.000
64	Yogurt con gelatina 260gr	$ 4.500

65	Torta tres leches de [illegible] 190gr	$ 4.500
66	Tiramisú 190gr	$ 7.000
67	Torta maria luisa 100gr	$ 2.500
68	Yogurt bolsa unidad x100gr	$ 2.000
69	Yogurt vaso unidad x200 ml	$ 2.500
70	Leche saborizada caja x200ml	$ 3.000
71	Avena bolsa x200gr	$ 3.200
72	Avena en vaso x250gr	$ 4.500
73	Bonyurt unidad x170gr	$ 4.500
74	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr	Por concretar
75	Empaque biodegradables para seco und.	$ 1.000
76	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.	$ 1.000
77	Vaso plástico con tapa 9oz und.	$ 500
78	Cuchara plástica sopera und.	$ 200
79	Cuchillo plàstico und	$ 200
80	Tenedor plástico und	$ 200

NOTA: Quiero aclarar en esta cotización que los precios son aproximados, ya que pueden variar según la materia prima, proveedores y de acuerdo a los precios que se puedan manejar al interior de la institución, pensando en una comodidad y beneficio económicos tanto para el contratista como para los usuarios.

COTIZACION RESTAURANTE COMANDO

Es de anotar que se pueden añadir más propuestas, ofreciendo productos que se ajusten al servicio de restaurante, además se debe relacionar las medidas (gramos, mililitros, onzas Etc.)

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO RESTAURANTE PRIMER PISO CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	valor a ofrecer
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr o arepa 30gr.	$9.000
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas	$8.000
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	$9.000
4	Tamal 400gr, mas bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.	$10.000
5	Tamal de 400gr mas gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr	$11.000
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	$9.000
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas	$ 11.000
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.	$ 8.000
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, cafe o chocolate con leche 8 onzas.	$ 7.500
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, cafe o chocolate con leche 8 onzas	$5.000
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas	$3.000
12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas	$5.000
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas	$7.000
14	Huevos al gusto 100g, queso cuajado 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz	$11.000
15	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz	$8.000
16	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz	$10.500
17	tortilla de huevo con salchicha, jamon, tocineta, queso mozzarella, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz	$10.500

18	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozzarella 20g, arepa 58g.	$10.000
19	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozzarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g	$10.000
ITEM	DESCRIPCION - PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)	valor a ofrecer
20	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de arbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)	$ 12.000
21	Carne goulash 130 gr, arroz veneciano 120gr, principio de arveja 100 gr, arepa 30 gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000
22	Carne 130gr, arroz 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa 30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas (almuerzo ejecutivo)	$ 12.000
23	Carne de res y/o cerdo asado 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$ 13.000
24	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.	$12.000
ITEM	DESCRIPCION - PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)	valor a ofrecer
25	1 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000
26	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000
27	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas	$12.000
28	valor empaques biodegradables para llevar alimentos	$1.500
29	Porcion de carne de cerdo 130gr.	$4.500
30	Porción de carne de res 130gr	$5.500
31	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas	$13.000

ITEM	DESCRIPCION- PLATOS ESPECIALES UN DIA A LA SEMANA	VALOR
32	Sancocho de gallina Sancocho trifásico Ajiaco Mondongo **Acompañamiento:** Variedad de ensalada, Arroz, aguacate, banano	$ 18.000
ITEM	**DESCRIPCION- PLATOS A LA CARTA**	**VALOR**
33	Pollo al curry (300 gr) Acompañamiento: Ensalada, papa a la francesa, jugo cosecha (9 OZ)	$20.000
34	Baby beef (200 gr) Acompañamiento: Ensalada, papa a la francesa, jugo cosecha (9 OZ)	$23.000
35	Costillas a la BBQ (300 GR) Acompañamiento: Ensalada, papa a la francesa, jugo cosecha (9 OZ)	$23.000
36	Pollo agridulce (300gr) Acompañamiento: Ensalada, papa a la francesa, jugo cosecha (9 OZ)	$23.000

NOTA: Quiero aclarar en esta cotización que los precios son aproximados, ya que pueden variar según la materia prima, proveedores y de acuerdo a los precios que se puedan manejar al interior de la institución, pensando en una comodidad y beneficio económicos tanto para el contratista como para los usuarios.

Se tendrá en cuenta otra variedad de productos que no se encuentran en la lista, pero se pueden manejar más adelante, para ello se realizara el cálculo del costo de dichos productos y tener con certeza el precio exacto de algunos alimentos.

Los almuerzos se manejarán desde un menú ejecutivo con una variedad en sopa, principios y proteínas y/o bebidas, la cena se manejará con una variedad cómoda, ligera y nutritiva para los usuarios.

Paola Pardo

Paola Andrea Pardo Molina
C.C 1094935000
Panadería Hornipan del Granada

CONCLUSION

ACTA No. 030629 - - - - AREAD – GUBIR 2.21

QUE TRATA DE LA SELECCIÓN DE OFERENTE PARA EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 54 M² APROXIMADAMENTE UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y LA CEFETERIA.

En atención a la verificación de las propuestas realizadas por los oferentes y el cumplimiento de condiciones y requisitos solicitados por el Departamento de Policía Quindío, se determinó por la mesa de trabajo al mando del señor Coronel LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE, Comandante Departamento de Policía Quindío, realizar el proceso con la oferta emanada por la señora MARYORY LOPEZ CASTRO quien oferente que presento la propuesta más viable para el funcionamiento de la cafetería y restaurante del Comando Departamento de Policía Quindío.

COMPROMISOS:

No.	Actividad	Responsable	Fecha de cumplimiento
1	Constatar y analizar la documentación presentada en la manifestación de interés para arrendamiento de instalaciones propias destinadas a los servicios de restaurante ubicada en el comando de Policía Quindío	Jefe Grupo Bienes Raíces Departamento de Policía Quindío	De manera inmediata
2	Presentar ante el grupo de contratos DEQUI el estudio previo con las manifestaciones de interés presentadas por los establecimientos comerciales interesados y demás documentos que son necesarios para iniciar el proceso de contratación directa.	Jefe Grupo Bienes Raíces Departamento de Policía Quindío	De manera inmediata
3	Presentar el estudio previo debidamente analizado con la decisión tomada por parte del comité asistente, concluyendo quien es la persona idónea para dar en arrendamiento el espacio para funcionamiento de la cafetería	Comité asistente	De manera inmediata

Subintendente **JOHAN SEBASTIAN SALAZAR GIRALDO**
Estructurador estudio de previo

Intendente **CRISTIAN JOHAN PEREZ PUENTES**
Jefe Grupo de Bienes Raíces DEQUI

Capitán **YEIMI PAOLA HUERTAS GARCIA.**
Jefe Administrativo Departamento de Policía Quindío

Coronel **LUIS FERNANDO ATUESTA ZARTAE**
Comandante Departamento de Policía Quindío

Fecha de elaboración: 10/10/2025
Ubicación: D:\2025\ECO RESTAURENTE
Avenida Centenario Calle 2 Norte Armenia
dequi.gubir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO
GRUPO BIENES RAICES

GS- 2025 - 09402 **AREAD – GUBIR – 20.1**

Armenia, 09 OCT 2025

Señores
OFERENTES
Armenia, Quindío

Asunto: Solicitud cotización para proceso arrendamiento en las Instalaciones del Comando de Departamento de Policía Quindío para la prestación de servicio de restaurante y cafetería.

De manera atenta solicito su valiosa colaboración y estudie la posibilidad de facilitar la cotización que se relaciona a continuación con el fin de realizar estudio de mercado para realizar el proceso de **ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CAFETERIA CASINO SUBOFICIALES DE 54 M2 APROXIMADAMENTE.**

ADVERTENCIA	Esta cotización servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y por lo tanto no constituye en sí mismo una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.
OBJETO	**ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA CON UN AREA DE 54 M² APROXIMADAMENTE.**
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	Tres (03) meses.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	

ITEM	DESCRIPCION
1	ARRENDAMIENTO EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICÍA QUINDÍO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA CON UN AREA DE 54 M² APROXIMADAMENTE.

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE	VALOR OFERTADO
1	Sándwich compuesto por: jamón 16gr, queso 20gr, pan tajado 50gr, café o chocolate con leche 8oz			
2	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, manzana, kiwi) en vaso 12 oz.			
3	Café con leche 6oz			
4	Café con leche 8oz			
5	Tinto 6oz			
6	Tinto 8oz			
7	Aromática 8oz			
8	Jugo natural en agua 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)			

9	Jugo natural en leche 10oz (mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria)				
10	Jugo de naranja natural 9oz				
11	Té en botella 500ml				
12	Agua en botella x300ml				
13	Agua botella con gas x600ml				
14	Agua botella x600ml				
15	Agua botella saborizada x600ml				
16	Agua de sábila botella x330ml				
17	Bebida hidratante x500ml				
18	Jugos de sabor a fruta x500ml				
19	Jugos de sabor a fruta caja x200ml				
20	Gaseosa x400ml				
21	Gaseosa x250ml				
22	Gaseosa x3.125 ml				
23	Gaseosa x1.5 litros				
24	Malta pet x200ml				
25	Malta Pet x330ml				
26	Malta pet x1.5ml				
27	Bebida energizante x380ml				
28	Jugo de naranja botella 400ml				
29	Chocolatina 12gr				
30	Papas fritas variadas 65gr				
31	Papas fritas variadas 36gr				
32	Platanitos variados 38gr				
33	rosquitas 19gr				
34	Doritos 43gr				
35	Choclito 40gr				
36	Galleta funcional 34gr				
37	Dulce mentolado en barra surtido 30gr				
38	Dulce mentolado surtido 30gr				
39	Chiclet's pequeño				
40	Chiclets grande				
41	Confite refrescante pequeño 32gr				

42	Bombón unidad x20gr				
43	Maní unidad x40gr				
44	Bolitas de queso 34gr				
45	Empanada carne 100gr				
46	Buñuelo 60gr				
47	Pandequeso 60gr				
48	Almojábana 60gr				
49	Croissant de queso 100gr				
50	Croissant de jamón y queso 110gr				
51	Pan agridulce 50gr				
52	Pan aliñado 50gr				
53	Pan coco x50gr				
54	Pastel de arequipe 100gr				
55	Pan de leche x50gr				
56	torta de chocolate 80gr				
57	Brazo de reina 70gr				
58	Chicharrón 100gr				
59	Donas 100gr				
60	Pastel de pollo unidad 120gr				
61	Pastel hawaiano unidad 110gr				
62	Milhojas 260gr				
63	Postre tres leches 240gr				
64	Yogurt con gelatina 260gr				
65	Torta tres leches de maracuyá 180gr				
66	Tiramisú 190gr				
67	Torta maria luisa 100gr				
68	Yogurt bolsa unidad x100gr				
69	Yogurt vaso unidad x200 ml				
70	Leche saborizada caja x200ml				
71	Avena bolsa x200gr				
72	Avena en vaso x250gr				
73	Bonyurt unidad x170gr				
74	Bebida de fruta natural botella unidad x237gr				
75	Empaque biodegradables para seco und.				
76	Empaque biodegradable para sopa 8oz und.				

77	Vaso plástico con tapa 9oz und.				
78	Cuchara plástica sopera und.				
79	Cuchillo plástico und.				
80	Tenedor plástico und.				
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO RESTAURANTE PRIMER PISO CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE	VALOR OFERTADO	VAL
81	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.				
82	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.				
83	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.				
84	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.				
85	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.				
86	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas				
87	Carne en salsa de res y/o cerdo 130gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.				
88	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.				
89	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.				
90	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas				
91	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 7 onzas				
92	Porción de fruta (banano, papaya,				

		fresa, piña, manzana, uva) en vaso 12 onzas			
	93	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva) en vaso 16 onzas			
	94	Huevos al gusto 100g, queso cuajada 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 g, mermelada 10g y bebida 7oz.			
	95	3 pancakes 55g, frutas 200 g banano, fresa y manzana, miel 20 g, mermelada y bebida 7oz.			
	96	crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.			
	97	tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso ozarella, maicitos, champiñones 270 g, arepa y bebida 7oz.			
	98	huevos 100g, carne desmechada 80g, queso mozarella 20g, arepa 58g.			
	99	pan bajo en grasa relleno de pollo, queso, mozarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300g.			
	ITEM	DESCRIPCION - PRODUCTOS DE RESTAURANTE (ALMUERZO)	CUMPLE	NO CUMPLE	VALOR OFERTADO
	100	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)			
	101	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas			
	102	Carne de res y/o cerdo asada 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas			

103	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.			
ITEM	**DESCRIPCION - PRODUCTOS DE RESTAURANTE (CENA)**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**VALOR OFERTADO**
105	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas			
106	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas			
107	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas			
108	valor empaques biodegradables para llevar alimentos			
109	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.			
110	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas			
111	Leche achocolatada 200ml			

- Se podrá incluir ítem adicionales que manejen en su catálogo de servicios que estén relacionados con el objeto del contrato.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente Estudio de Conveniencia y Oportunidad será de doce meses.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1 Cumplir con el objeto contractual. 2 Obrar con lealtad y buena fé en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3 Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4 Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 5 Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a

	terceros. 6 No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 7 Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato. 8 Constituyen derechos y obligaciones del CONTRATISTA los contenidos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. 9 Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10 Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	Teniendo en cuenta el costo de la contratación y la prestación del servicio, no se hace necesario la adquisición de póliza de riesgos, toda vez que el riesgo del mismo es mínimo.

GARANTÍAS DEL PROCESO ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	RIESGO JURÍDICO	Incumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución, la vigencia del contrato y (60) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (60) días calendario más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía Única	RIESGO OPERATIVO	Calidad del bien y/o servicio	50% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución, la vigencia del contrato y un (01) año más.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes o servicios durante la vigencia del contrato y el tiempo que cubre la garantía técnica, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad durante la vigencia del contrato.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS , A PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

5	4	3	2	1	No
especifico	especifico	especifico	especifico	especifico	CLASE
Externo	Interno	Externo	Externo	Externo	FUENTE
Ejecucion	Planeacion	Selección	Selección	Ejecucion	ETAPA
Ambiental	Economico	OPERACIONALES	OPERACIONALES	OPERACIONALES	TIPO
Certificacion de los registros ambientales y sanitarios	Incremento injustificado de lso precios ofertados	Inhabilidad sobreviniente durante el desarrollo del contrato	Falsedad de los documentos que conforman la oferta	QUE EL CONTRATISTA SE RETIRE, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO.	DESCRIPCIÓN (QUÈ PUEDE PASAR Y, CÓMO PUEDE OCURRIR)
El termino de su certificacion o su posterior renovacion	Variacion del presupuesto aumentandolo injustificadamente	Terminacion anormal del proceso de contratacion y no cumplimiento del objeto del contrato	Declaratoria desierto proceso de contratacion	Terminacion anormal del proceso de contratacion y no cumplimiento del objeto del contrato	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO
1	1	1	1	2	PROBALIDAD
5	5	4	4	4	IMPACTO
6	6	5	5	5	VALORACIÓN DEL RIESGO
RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	CATEGORÌA
Contratista	Contratista	Contratista	POLICIA NACIONAL	POLICIA NACIONAL	A QUIEN SE LE ASIGNA
EVITAR EL RIESGO / CERTIFIQUE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES	REDUCIR LAS CONSECUENCIAS/ VERIFICANDO EL INCREMENTO DEL IPC PARA LA PRESENTE VIGENCIA	EVITAR EL RIESGO / DECLARACION JURAMENTADA DONDE SE CERTIFIQUE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES	EVITAR EL RIESGO/VERIFICACION ESTRICTA DE LOS DOCUMENTOS QUE CONFORMA LA OFERTA, POR PARTE DEL COMITÉ EVALUADOR	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACION DEL CONTRATO LAS CONSECUANCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	TRATAMIENTO
1	1	1	1	1	PROBALIDAD
2	2	3	1	2	IMPACTO
3	3	4	2	3	VALORACIÓN DEL RIESGO
RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	CATEGORIA
No	No	No	No	No	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
SUPERVISOR	SUPERVISOR	DUEÑO DE LA NECESIDAD	INTEGRANTES DE LOS COMITES EVALUADORES (JURIDICO, ECONOMICO Y TÉCNICO)	SUPERVISOR	persona responsable por implementar el tratamiento
FIRMA CONTRATO	FIRMA CONTRATO	ELABORACION DEL ESTUDIO PREVIO	EVALUACION DE LOS COMITES	ADJUDICACION DEL CONTRATO	fecha estimada en que se inicia el tratamiento
EJECUCION DEL CONTRATO	CULMINACIÓN CONTRATO	ADJUDICACIÓN	PUBLICACION DE LAS EVALAUCIONES	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	fecha estimada en que se completa el tratamiento
	APLICANDO EL INCREMENTO TENIENDO		VERIFICACION DE LOS		como se realiza el monitoreo

: 26/05/2025

VALOR ESTIMADO	Sera publicado con la presentación de la oferta
FORMA DE PAGO	El pago del canon de arrendamiento, se realizará en moneda legal colombiana, por anticipado dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del inicio del contrato en la siguiente cuenta: Cuenta Corriente Nro: 64202659-5 Fondos Especiales Departamento de Policía Quindío Banco: Banco BBVA Adicional al valor del canon de arrendamiento se deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos domiciliarios (agua, alcantarillado, aseo, energía y gas), los cuales contaran con un medidor interno para cada servicio, control que será llevado a cabo por el funcionario de Bienes Raíces de la unidad mediante planilla donde calcule el consumo mensual del servicio y generara los respectivos valores según las cifras o costos que marque la facturación principal y única. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria antes mencionada. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del 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. Una vez realizada la consignación deberá publicarla en el SECOP II y enviar una copia de dicho elemento a la oficina del grupo de Tesorería del Departamento de Policía Quindío, así misma copia al supervisor del contrato para que sirva como soporte documental del proceso contractual.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN.	La cotización deberá ser entregadas dentro de los dos (03) días hábiles siguientes, en la plataforma del SECOP II o al E-mail dequi.gubir@policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

ITEM	ITEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	1	El arrendatario y futuro contratista deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el arrendatario a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Quindío se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el arrendatario con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Quindío podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. Igualmente deberá presentar certificación, donde especifique que el arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y protección de bienes de todo el personal que trabaje para él.		
	2	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la dotación necesaria que requiera para la puesta en marcha del presente contrato los equipos y elementos propios de cafetería como grecas, neveras, congeladores, vajilla, etc. la instalación de un televisor con conexión a parabólica es opcional del arrendatario, las mesas sillas adicionales que requiera, estos elementos serán suministrados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
	3	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Comando de Policía,		

		para el funcionamiento de la cafetería, como abarrotes, alimentos y proveedores deberán coordinarse previamente con el personal de seguridad para el respectivo ingreso en horarios hábiles de 07:00 am a 06:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.		
	4	El arrendatario y futuro contratista deberá enviar listado del personal que laborará en la cafetería para la realización del estudio de confiabilidad, así mismo durante la ejecución del contrato informar al supervisor los cambios e ingresos de empleados con un tiempo prudencial de antelación con el fin de realizar los estudios de confiabilidad y dar la aprobación del respectivo cambio.		
	5	El arrendatario y futuro contratista se compromete a sostener los precios ofertados durante el tiempo que dure el contrato, en caso de requerir cambiar algún precio por causas externas, deberá solicitar al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.		
	6	El arrendatario y futuro contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos e inventario para atender la demanda correspondiente.		
	7	Tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de cafetería, que este calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; una vez iniciado el contrato el personal que laborará en la Cafetería debe tener vigente el curso de manipulación alimentos.		
	8	Tener a la mano una carpeta con la documentación de las certificaciones vigentes de los controles relacionados en el ítem Nro. 3, incluido el certificado de manipulación de alimentos, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.		
	9	El arrendatario y futuro contratista se compromete actualizar la carpeta con la información requerida al cambiar el personal, como son hojas de vida, certificados y aportes parafiscales		
	10	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el Decreto 3075 de 1997 Art. 3, 11, 13 y demás sobre la materia, con la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 y demás sobre la materia (manipulación de alimentos, almacenamiento de productos perecederos etc.)		
	11	El arrendatario y futuro contratista se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones y afiliación al sistema de seguridad social.		
	12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería este dotado de vestuario y elementos requeridos por salubridad para la manipulación de alimentos (gorros, guantes, tapabocas etc.), ya que estos elementos se deben portar permanentemente.		
	13	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones de la cafetería tomada en arrendo.		
	14	El arrendatario y futuro contratista se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
	15	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el Jefe del Área Administrativa y Financiera, supervisor del contrato y/o ordenador del gasto por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
	16	El arrendatario y futuro contratista se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días hábiles a la notificación de inicio del contrato debiendo hacer entrega del recibo de consignación a la oficina de tesorería con copia al supervisor del contrato, en caso de no cumplir la multa se aplicará por cada dia de retardo hasta por un plazo de quince (15) dias calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella.		
	17	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:00 am hasta las 19:00 horas y fines de semana y festivos de 07:00 am a 18:00, este horario debe ser cumplido y hasta esa		

		hora debe contar con servicio de comida y venta al público, cualquier modificación al contrato debe ser puesto a consideración por el señor ordenador del gasto para que posteriormente se ajuste mediante modificatorio.		
	18	Los equipos extras que se requieran, el arrendatario y futuro contratista para la organización y prestación del servicio objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Policía Nacional.		
	19	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico, al inicio de la ejecución del contrato y en adelante cada seis 6 meses o de acuerdo a lo exigido por las autoridades competentes, así mismo se establece que esta debe realizarse con una empresa contratada y certificada para tal fin, para lo cual deberá presentar al supervisor del contrato certificado de la fumigación y de los elementos utilizados para esta actividad, los cuales no deben poner en riesgo la salud de las personas que hacen uso del servicio de restaurante y cafetería.		
	20	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.		
	21	El arrendatario y futuro contratista se obliga a no usar el inmueble para actividades diferentes a las del objeto de la contratación, quedando terminantemente prohibido su uso para la elaboración de comidas o diferentes actividades relacionadas con obligaciones adquiridas con terceros, diferente a la Policía Nacional.		
	22	Las pérdidas o deterioros que se operen en bienes o maquinaria dejados en las instalaciones de la cafetería, serán de absoluta y exclusiva responsabilidad del arrendatario y futuro contratista, sin que pueda deducirse responsabilidad por ningún concepto a la institución (Policía Nacional – Departamento de Policía Quindío).		
	23	El arrendatario y futuro contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frio, cumplir con los reglamentos sanitarios; así como mantener impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato.		
	24	Con la suscripción del contrato, el adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en atención y servicio al cliente, anexando la respectivas certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el cliente.		
	25	El arrendatario y futuro contratista 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 como son: botiquín, extintor de incendios recargado y vigente, señales informativas.		
	26	El arrendatario y futuro contratista se compromete a generar una cultura de reciclaje, para lo cual tendrá a su disposición puestos para la disposición final de los residuos orgánicos y reciclables clasificados en sus respectivas bolsas por color.		
	27	El arrendatario y futuro contratista se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar maquinas de juegos de azar o suerte, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
	28	El arrendatario y futuro contratista es responsable de las deudas contraídas por las ventas que contraigan los clientes y el directo encargada de realizar el cobro de la cartera de mora.		
	29	El arrendatario y futuro contratista deberá implementar las medidas necesarias para evitar que los residuos sólidos se viertan a través de los sifones, así mismo no podrá verter ningún tipo de grasas o aceite usado en el alcantarillado, debiendo depositar los residuos en un envase y hacer entrega a una entidad idónea y certificada para la recolección de las grasas.		
	30	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 1 ves cada 2 meses dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afine. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.		
	31	El arrendatario y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado, una vez realizada la misma, se		

		deberá entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
	32	El oferente deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la resolución 2184 del 26/12/2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", a través de la cual se adopta en todo el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: ✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales, multicapa). ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados).		
	33	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.		
	34	para la adquisición de los productos alimentarios y los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, el arrendatario y futuro contratista deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura-BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya		
	35	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento y almacenamiento de los alimentos, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el funcionario del Sistema de Gestión Ambiental de la unidad.		
	36	De resultar aplicable, el oferente y futuro contratista deberá cumplir con las obligaciones fijadas para productores o proveedores en la Resolución 1297 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectivas y Gestión Ambiental de Residuos de Pilas y/o acumuladores y se adoptan otras disposiciones" expedidas por el Ministerio de Ambiente, o aquella norma que modifique, adicione o sustituya, relacionado con la presentación de la aprobación ante la autoridad ambiental competente del Sistema de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Pila y/o acumuladores que poseas o este participando, y enviar a la respectiva unidad policial, los lineamientos y procedimientos para su participación como consumidores.		
	37	El arrendatario y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		
	38	El arrendatario y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley, una vez realizada la misma se debe entregar copia de la constancia y/o certificación de este servicio al supervisor del contrato.		
	39	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.		
	40	Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente:		

		ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico el cual deberá ser entregado al supervisor del contrato antes de iniciar con la ejecución de contrato. La Dirección de la empresa o el contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la Dirección de la empresa o al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, alimentos y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las 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. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado en cuero cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.		
	41	NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos		

patógenos.

- Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

- Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.

- Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

- Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
- Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades.

- La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C.

Adecuación
- El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 °C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frio.

- Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso.

- Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

Almacenamiento
- Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

- En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.

- Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación
- Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 °C sin interrupción del proceso de cocción.

- Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.

- No se deben mezclar para freir, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

Servicio
- Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.

- Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:

Recepción

- Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades.

- Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros

Adecuación

- Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.

- Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.

- Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.

- Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.

Almacenamiento

- Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.

Preparación

- Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.

Servicio

- Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.
- Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:

Recepción

- Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.

- La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.

Almacenamiento

- Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S

- Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación

- Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.

Servicio

- Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.

- Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.

		• Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: • Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisura dos, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. • Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
	42	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION • Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. • Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: • Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. • Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. • Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". • Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. • Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. • Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. • Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. • Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. • Las puertas de congelación deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. • La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. • Las verduras que va a permanecer más 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. • Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. • Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		
	43	MATERIAS PRIMAS • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). • Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • 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 servirlos (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 fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos cuya envoltura que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados Entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
	44	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista, como losa, grecas, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. • Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. • El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. • El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. • La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado. • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. • Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente • Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los		

		alimentos. • Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
	45	DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que personal Policial se quemen al momento de su consumo. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
	46	DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. • Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
	47	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS • Semestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control y enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
	48	ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCION DE BASURAS; El contratista deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables. DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la		

		cafetería. Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.		
	49	DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS: • Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. • El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.		
	50	SERVICIOS PUBLICOS • Sera responsabilidad del contratista el pago de las facturas por la prestación de los servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de las mismas, los cuales deben ser consignados en la cuenta de fondos especiales de la policía nacional. • El arrendatario se compromete a instalar los medidores internos derivados del principal que sean necesarios para el buen funcionamiento del inmueble, con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio púbico consumido (KWh y m) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario.		
	51	Las personas que se encuentran manipulando alimentos y prestando el servicio a la mesa no deben manipular dineros, ya que para esto se debe destinar una persona exclusivamente, con el fin de evitar contaminación de los mismos, de igual manera se exige el uso de gorros y tapabocas, entre otros. Se le recuerda que existen unas exigencias de salubridad que prohíben que las personas que están manipulando los alimentos, como son cocineros y meseros no deben tener barbas, portar permanentemente gorros, tapabocas, delantales entre otros.		
	52	El arrendatario y futuro contratista deberá tener la disponibilidad de por lo menos tres, cuatro o más de los menús para desayuno, almuerzo y comida, así mismo que hasta la hora que se establezca para la atención al público, este deberá tener disponibilidad del personal e insumos para la venta de comidas que estén dentro de los menús.		
	53	Con el objeto de cumplir con la normatividad vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron origen a su compañía y el 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 proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
	54	El oferente debe garantizar que los empaque y/o embalajes de los productos estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		
	55	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel" (aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).		
	56	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
	57	El oferente deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como: Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, ahorro y uso eficiente de recursos de agua y energía, normativa ambiental, saneamiento básico.		

	58	Presentar al supervisor del contrato, los reportes de la socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.		
	59	El oferente deberá verificar si las instalaciones cuentan con trampa de grasa, en caso de no poseerlas, deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de las grasas, aceites, y material sólido generados por la actividad del lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato si es de su propiedad.		
	60	El oferente debe realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para alimentación de ganado porcino.		
	61	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.		
	62	El aceite de cocina usado deberá ser almacenado en un recipiente marcado con el tipo de residuo, en un lugar seco y libre de la humedad y se deberá gestionar su disposición final con un gestor ambiental autorizado para ello, debiendo presentar el certificado y/o soporte al supervisor del contrato cada vez que se realice la recolección.		
	63	Los residuos no aprovechables (basura) deberán ser trasladados hasta el centro de acopio de las instalaciones del Departamento de Policía Quindío, ubicado detrás del bloque de la Seccional de Investigación Criminal, no dejar las basuras en zonas de uso común como pasillos, parqueaderos.		
	64	Los residuos sólidos aprovechables deberán ser gestionados con una empresa de recicladores de oficio legalmente constituida, solicitando el certificado de aprovechamiento y entregando copia al supervisor del contrato.		
	65	No estar registrado como infractor en el RUIA, presentar pantallazo		
	66	El señor contratista se hará cargo del pago total de los servicios públicos		
	67	EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EN BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO: Con el fin de garantizar la calidad y el cumplimiento en la ejecución del contrato, el oferente deberá anexar certificaciones de contratos (una certificación por contrato) celebrados con entidades públicas y/o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente contratación, la sumatoria de la cuantía de las certificaciones deberá ser junior o igual al 50% del presupuesto oficial asignado a este proceso, estas certificaciones deberán contener la siguiente información: 1. Nombre o razón social del contratante. 2. Nombre o razón social del contratista. 3. Objeto del contrato. 4. Número del contrato. 5. Valor del contrato en pesos colombianos 6. Las certificaciones deben estar suscritas por el representante legal o apoderado de la entidad contratante o quien haga sus veces, indicando NIT, Dirección y Teléfono. 7. Concepto de la recepción del contrato. Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación, no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.		

COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones ambientales:

1. Con el objeto de cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes deberán presentar junto con la oferta los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el 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 el proceso, serán asumidas como su responsabilidad.

2. El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable (en lo posible superior al 50%) o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas) así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.

3. Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

4. Deberá impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionado con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma 15 días posteriores al inicio de la futura contratación en temas tales como : Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados, uso de elementos de protección personal, Ahorro y uso eficiente de agua y energía, normativa ambiental, demás temas ambientales que el contratista considere necesario de acuerdo a su actividad productiva.

5. Presentar al supervisor del contrato, los reportes de las socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.

6. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafeterías y restaurantes estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

7. No utilizar pitillos ni mezcladores de plástico.

8. Tener en cuenta los siguientes criterios del Ministerio de Ambiente y desarrollo Sostenible

11.1 Los lugares propuestos para la prestación del servicio de cafetería deberán contar con iniciativas de ahorro energético, de consumo de agua y de disminución de carga contaminante en las aguas residuales y contar con un plan de manejo integral de residuos sólidos.

Atentamente,

Subintendente **JOHAN SEBASTIAN SALAZAR GIRALDO**
Estructurador Estudio de conveniencia y oportunidad

Anexos: matriz Excel

Avenida Centenario Calle 2 Norte
dequi.gubir@policia.gov.co
www.policia.gov.co