MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA
RECTORÍA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA ARMENIA

Fecha:	Armenia Quindío 10 de noviembre de 2025		
Hora de inicio:	08:00	**Hora de finalización:**	10:00
Lugar:	Comando del Departamento de Policía Quindío		

ACTA- - DEQUI- AREDU- RECRI – 2.25

QUE TRATA DE REUNIÓN CON EL CONTRATISTA DE CAFETERÍA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA ARMENIA PARA INFORMACIÓN Y SUSPENSIÓN DEL CONTRATO 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025

ORDEN DEL DÍA.

1. Verificación de asistentes.
2. Temas a tratar:

2.1. información del contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025.
2.2. Suspensión del contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025

DESARROLLO.

1. Verificación de asistencia.

El día lunes 10 de noviembre de 2025 siendo las 08:00 horas en la oficina del Comando del Departamento de Policía Quindío, se reunieron el señor coronel LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE Comandante del Departamento de Policía Quindío, Teniente DIEGO ARMANDO HERNÁNDEZ DIAZ Rector del Colegio, Subintendente JOHN YERSON VALLE RESTREPO Supervisor del Contrato y la señora MARYORY LOPEZ CASTRO contratista de la cafetería, con el fin de tratar temas de información del contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025 y la suspensión temporal del mismo.

2. Temas a tratar:

2.1. información del contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025.

De acuerdo a la notificación del contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025, mediante comunicado oficial GS-GS-2025-061664-DEQUI del 04/07/2025, se da inicio al contrato celebrado con la señora MARYORY LOPEZ CASTRO contratista de la cafetería del Colegio Nuestra Señora de Fátima Armenia, el cual se verifica los compromisos de las partes y el cumplimiento de las condiciones del contrato así:

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	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 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.
2	SERVICIOS PÚBLICOS 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.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
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	Los elementos propios del arrendatario que requiera ingresar al Colegio, 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 05:00 pm, permitiendo el registro de las personas, vehículos y elementos ingresados.
3	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.
4	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.
5	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.
6	El oferente o futuro contratista certificara por escrito que el personal que tendrá bajo su cargo cuenta con el certificado de manipulación de alimentos, para presentar al supervisor de contrato o entes de control sanitario en el momento que sea requerido.
7	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
8	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.
9	El arrendatario y futuro contratista se compromete a que el personal que labore en 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.
10	El arrendatario y futuro contratista se compromete a publicar la lista de precios en un lugar visible en las instalaciones de la cafetería tomado en arriendo.
11	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.
12	El arrendatario y futuro contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el 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.).
13	El horario normal para la atención que se compromete a cumplir el arrendatario y futuro contratista es de lunes a viernes de 06:30 am hasta las 13:30 horas, este horario debe ser cumplido y hasta esa hora debe contar con servicio 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.
14	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.
15	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 cafetería.
16	El arrendatario y futuro contratista no podrá realizar obras, ni modificaciones estructurales a las instalaciones en arrendo.

17	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.
18	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).
19	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.
20	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.
21	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.
22	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.
23	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.
24	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.
25	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.
26	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.
27	No utilizar polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir y/o empacar los alimentos.
28	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
29	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.
30	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.
31	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.
32	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN 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.
33	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 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 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.
34	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. • Se debe mantener la cadena de frío permanèntemente para evitar la contaminación. • Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. • 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 frutas deben estar limpios y estar previamente desinfectados. • 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. Servicio • Las frutas 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 fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.
35	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN • 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. • 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. • 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. • 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.
36	MATERIAS PRIMAS • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor).

	• Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
37	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, LENCERÍA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de los 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. PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS: • El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. • Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.
38	DISTRIBUCIÓN 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 de estudiantes 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.
39	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 simultanea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
40	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.
41	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. RECOLECCIÓN 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. DESINFECCIÓN; 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 antimaterial líquido. Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista.
42	DISPOSICIÓN 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.
43	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.
44	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.
45	No utilizar mezcladores de plástico, vasos desechables ni pitillos, deberá optar por mezcladores de madera y vasos de papel.
46	No estar registrado como infractor en el RUIA, anexar soporte
47	el oferente certificara por escrito que contara con el personal para brindar un servicio de forma oportuna, amable con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con: 01 administrador. 01 auxiliar para atención en mostrador.
48	El oferente o futuro contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la Resolución 2674/2013 Ministerio de Salud y Protección Social
49	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a realizar entrega como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborará en la tienda escolar, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, adjuntando los siguientes documentos, así: Fotocopia de la cédula Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional Certificado medidas correctivas Formatos de afiliación a seguridad social (EPS, AFP y ARL). Si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.
50	El oferente o futuro contratista se compromete a cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, "Por el cual se definen los estándares del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y a los cumplimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo solicitados por cualquier ente interno o externo.
51	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado que mantendrá actualizada la matriz de peligros de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta los peligros priorizados firmado por un profesional o tecnólogo en SST.
52	COMPROMISO AMBIENTAL: el oferente se compromete y el anexo firmado a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por el Departamento de Policía Quindío y la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento.
53	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado durante la vigencia y ejecución del objeto del futuro contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento

	de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.
54	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmada, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).
55	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a que no se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.
56	Con la presente el oferente se compromete y el anexo firmado a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.
57	El arrendatario, reconoce el portafolio de servicios presentado ante el área de estructuración del estudio previo, el cual es publicado en los documentos del proceso y hace parte integral de este, por lo tanto, La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser presentado previa verificación con los precios del mercado, en una solicitud formal, emitiendo los motivos correspondientes la cual una vez aprobado por el supervisor del contrato se presentará ante el ordenador del gasto para su aprobación, dejando soporte documental de las actuaciones.

2.2 Suspensión del contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025.

De acuerdo al contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025, celebrado con la señora MARYORY LOPEZ CASTRO contratista de la cafetería y el contrato del Colegio Nuestra Señora de Fátima Armenia, en la reunión entre el supervisor, rector y contratista, se verificaron los puntos para el cumplimiento del contrato pero de acuerdo a la finalización del calendario académico de la vigencia 2025 mediante Resolución 2394 del 28 de octubre de 2024, se llegó a un mutuo acuerdo entre el supervisor Subintendente JOHN YERSON VALLE RESTREPO, señor Teniente DIEGO ARMANDO HERNÁNDEZ DIAZ rector colegio Nuestra Señora de Fátima y la señora MARYORY LOPEZ CASTRO contratista, la suspensión temporal del contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025 cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DE UN ÁREA DE 13,80 M2 APROXIMADAMENTE UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE ARMENIA", el motivo de la suspensión temporal del contrato es la finalización del calendario académico de la vigencia 2025, por tal razón no es viable el pago del canon mensual de arrendamiento al no ser garantía para ejercer la actividad por parte del contratista durante el mes. Por este motivo se suspende temporalmente el contrato 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025, hasta la publicación del nuevo calendario académico de la vigencia 2026, en donde se estipula la fecha de inicio de la jornada escolar para esa vigencia, cumpliéndole al contratista con los tiempos mensuales establecidos para que ejerza el objeto del contrato sin ningún contratiempo durante la vigencia 2026. Cualquier novedad o cambio presentado durante la ejecución del contrato se informará de inmediato a las partes para llegar a un consenso y tomar la mejor decisión que no afecte al contratante, ni al contratista.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Realizar los informes de supervisión del contrato 35-1-30023-25 del 04/07/2025	Supervisor del contrato - Rector. Responsable logístico del colegio	mensual
Cumplir con las condiciones técnicas del contrato e informar cualquier novedad frente a la ejecución del mismo.	MARYORY LOPEZ CASTRO contratista de la cafetería	Durante la ejecución del contrato
Cumplimiento de los ítems tratados en la presente acta.	Supervisor del contrato - Rector. Responsable logistico del colegio MARYORY LOPEZ CASTRO contratista de la cafetería	permanente

CONVOCATORIA

La próxima reunión de acuerdo a instrucciones de rectoría para tratar temas pendientes o información de cambios sobre la ejecución del contrato.

No siendo el otro el objeto de la presente acta se firma por quienes intervinieron.

TE. DIEGO ARMANDO HERNÁNDEZ DIAZ
Rector del Colegio

SI. JOHN YERSON VALLE RESTREPO
Supervisor del contrato

CR. LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE
Comandante del Departamento de Policía Quindío

Anexo: uno (planilla de asistencia en 01 folios)

Elaborado por: SI. John Yerson Valle Restrepo
Revisado por: TE. Diego Armando Hernández Diaz.
Fecha de elaboración 10/11/2025
Archivo: D:\OneDrive - POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA\LOGÍSTICA 2025/ACTAS/ACTAS DE REUNIÓN DE TRABAJO

Corregimiento el Caimo Kilómetro 1.5 Vía al Edén
Teléfono 3102167788
dequi.nusefa-calidad@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA ARMENIA

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

ACTA- - DEQUI - AREDU- RECRI – 2.25

QUE TRATA DE REUNIÓN CON EL CONTRATISTA DE CAFETERÍA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA ARMENIA PARA INFORMACIÓN Y SUSPENSIÓN DEL CONTRATO 35-1-30023-25 DEL 04/07/2025.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
TE	Diego Hernández	Rector	hernandez.00143	1032448093	3102167788	
SI	John Yeison Valle R.	NUSEFA.	john.valle@correa.policia.	1082887526	3132989362	

Corregimiento El Caimo Km 1,5 vía al Edén, Armenia Q.
3102167788
dequi.nusefa-rectoria@policia.gov.co
www.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA RESERVADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO
RECTORIA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA ARMENIA

Nro. GS-2025- 104786 -DEQUI/ AREDU-RECRI - 29.25

Armenia, 08 de noviembre de 2025

Señor coronel
LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE
Comandante Departamento de Policía Quindío
Avenida Centenario Calle 2 Norte
Armenia

Asunto: Solicitud viabilidad suspensión contrato 35-1-30023-25 servicio de cafetería Nusefa

Respetuosamente me permito solicitar a mi coronel, viabilidad para la suspensión del contrato No 35-1-30023-25, el cual dio inicio el 04/07/2025 y su finalización es el 02/07/2026, celebrado entre el Departamento de Policía Quindío y la señora Maryory López Castro, cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DE UN ÁREA DE 13,80 M2 APROXIMADAMENTE UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE ARMENIA", teniendo en cuenta el oficio elevado por la señora Maryory López Castro, gerente general mediante solicitud de fecha 07/11/2025 sin número, manifestando que el periodo académico culmina el 30 de noviembre y las actividades escolares se reanudan en febrero 2026, tiempo durante el cual no habrá presencia de estudiantes para la prestación del servicio de cafetería.

Para conocimiento de mi coronel por parte del supervisor del contrato se da viabilidad, teniendo en cuenta los motivos relacionados por el termino de la vigencia escolar el 30/11/2025 e iniciaran en el mes de febrero 2026.

Atentamente,

Subintendente **JOHN YERSON VALLE RESTREPO**
Rector Colegio Nuestra Señora de Fátima Armenia

Anexo: SI (01) comunicado contratista.)

Elaboró: SI. John Yerson Valle R.
AREDU/RECRI.

Revisó: TE. Diego Armado Hernández Diaz.
AREDU/RECRI.

Fecha de elaboración: 08-11-2025
Ubicación: D:\OneDrive - PROCESOLOGISTICA\2024\MAPA DE PROCESOS\RECTORIA\COMUNICADOS OFICIALES DIBIE

Corregimiento el Caimo Kilómetro 1.5 Vía al Edén
Teléfono 3102167788
dequi.nusefa-rectoria@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MARYORY LOPEZ CASTRO

Armenia Q noviembre 07 de 2025.

Señor subintendente
JOHN YERSON VALLE RESTREPO
Supervisor del contrato 35-1-30023-25
Colegio Nuestra Señora de Fátima
john.valle@correo.policia.gov.co
Armenia

Asunto: Suspensión servicio de cafetería contrato 35-1-30023-25

En atención a la ejecución del contrato No. 35-1-30023-25, cuyo inicio se fijó para el 4 de julio de 2025 y cuya finalización está prevista para el 2 de julio de 2026, respetuosamente solicito al supervisor del contrato autorizar la suspensión del mismo durante los meses de diciembre de 2025 y enero de 2026.

Lo anterior, considerando que el periodo académico culmina el 30 de noviembre y las actividades escolares se reanudan en febrero de 2026, tiempo durante el cual no habrá presencia de estudiantes para la prestación del servicio de cafetería.

Quedo atenta a su respuesta respecto de la presente solicitud.

Att;

MARYORY LOPEZ CASTRO.
Gerente General.
Casa Mayte.

319 742 5502
.lireth- 32@hotmail.com