



**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**  
**POLICÍA NACIONAL**  
**DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRES,**  
**PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA**



**RESOLUCIÓN NÚMERO** **002 113** **DEL** **12 NOV 2020**

**POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA**

**EL COMANDANTE DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.**

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por los artículos 12 de la Ley 80 de 1993, 21 de la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, y la Resolución No. 00277 de 27 de enero del 2020 emanada de la Dirección General de la Policía Nacional, y

**CONSIDERANDO:**

Que la Ley 1150 de 2007, mediante la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos, previo en su artículo 2º como una de sus modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

Que con arreglo a lo dispuesto en los artículos 51 de la Ley 179 de 1994, 12 de la Ley 80 de 1993, 9º de la Ley 489 de 1998 y 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución No. 00277 de 27 de enero del 2020, en algunos funcionarios la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos.

Que el artículo primero de la citada resolución delegó en los Comandantes de Departamento de Policía la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional mediante la modalidad de Contratación Directa.

Que en cumplimiento de los Principios de Transparencia y Responsabilidad que rigen la contratación pública, la Ley 1150 de 2007, en el artículo 2º - Numeral 4º, prevé dentro de las modalidades de selección, LA CONTRATACIÓN DIRECTA y en el literal i) indica que es procedente la Contratación Directa en el caso de "El arrendamiento o adquisición de inmuebles".

Que el Decreto 1082 de 2015, Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, prevé en su Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles, las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir siguientes reglas: *1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la entidad estatal requiere el inmueble. 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.*; análisis que fue debidamente incluido en el correspondiente estudio de conveniencia y oportunidad, con la correspondiente exploración del mercado para determinar los posibles inmuebles que podían ser objeto de arrendamiento y la realización del avalúo para determinar el canon de arrendamiento, para determinar que se está pagando lo justo, realizado este por un perito evaluador certificado para la Policía Nacional Departamento de Policía de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

Que la Resolución N°. 00277 del 27 de enero de 2020, emanada de la Dirección General de la Policía Nacional delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos en su numeral 4.5. El arrendamiento de inmuebles: A) Cuando el canon de arrendamiento mensual del inmueble de que se trate, sea superior a 10 SMLMV, en los Directores de: Seguridad Ciudadana, Carabineros y Seguridad Rural, Investigación Criminal e INTERPOL, Inteligencia Policial, Antinarcóticos, Protección y Servicios Especiales, Antisecuestro y Antiextorsión, Tránsito y Transporte, Administrativo y Financiero, Sanidad, Bienestar Social, de la Dirección Nacional de Escuelas, Jefes de las Seccionales de Sanidad, Comandantes de Departamento y Policías Metropolitanas.

Que la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 por la cual se modifica y actualiza la Resolución 03049 del 30 de Julio de 2014, proveniente de la Dirección General de la Policía Nacional, por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional, establece en el numeral 2.2.4.2.5.3 Acto administrativo de justificación – "Cuando proceda la modalidad de selección de contratación directa se expedirá un acto administrativo en el que se expresará la justificación de la misma, el citado acto administrativo contendrá: a.) La causal que invoca para contratar directamente, b.) El objeto del contrato, c.) El presupuesto para la contratación y las condiciones que exigirá al Contratista, d.) El lugar en el cual los interesados pueden consultar los estudios y documentos previos.

El Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, Se requiere arrendar las instalaciones del Restaurante y Cafetería del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el fin de ofrecer al personal uniformado y no informado y personal que visita las instalaciones policiales, el suministro de alimentos, bebidas y menú de restaurante y cafetería, cumpliendo con los requisitos de calidad, nutrición, higiene y salubridad a precios razonables, se hace necesario la necesidad de adquirir este servicio con el fin de mejorar la calidad de vida del personal policial y la estadia de las demás personas.

Asi mismo, la Policía Nacional no cuenta con el personal idóneo y especializado en la prestación del servicio relacionado, razón por la cual se debe contratar con un tercero, teniendo en cuenta que se le debe garantizar el suministro de alimentación al personal de auxiliares que presta su servicio militar en estas instalaciones policiales, ubicado en la Avenida Francisco Newball Calle 5b No. 1-34 esquina.

Por otra parte, se hace necesario contar con la prestación del servicio de restaurante y cafetería teniendo en cuenta que prima el bienestar del personal uniformado y auxiliares de policía que pernotan en las instalaciones, por lo tanto, se hace necesario dar en arrendamiento las áreas destinadas al servicio de restaurante y cafetería del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con el objetivo de prestar un servicio de alimentación con calidad, al personal uniformado, auxiliares de policía y no uniformado que laboran en las instalaciones, disminuyendo los tiempos en el desplazamiento que el personal utiliza para trasladarse a restaurantes en los alrededores de la unidad, aumentando los niveles de seguridad, garantizando protección y comodidad al personal, así mismo garantizar el suministro de alimentación al personal de auxiliares que presta su servicio militar en las instalaciones del Comando de Departamento.

Que para el presente proceso de contratación se estima un valor anual que asciende a la suma de **VEINTISIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS (\$27.618.212,2832)** representado en un canon mensual de arrendamiento de, **DOS MILLÓN TRECIENTOS UN MIL QUINIENTOS DIECISIETE PESOS CON SESENTA Y NUEVE CENTAVOS (\$2.301.517,69)**, no Incluye el pago de servicios públicos (gas, agua y energía eléctrica), distribuidos así:

| LUGAR        | MESES | CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO | VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LOS 12 MESES |
|--------------|-------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Restaurante  | 12    | \$ 1.977.685,61                | \$ 23.732.227,32                                        |
| Cafeteria    | 12    | \$ 323.832,08                  | \$ 3.885.984,96                                         |
| <b>TOTAL</b> |       | <b>\$ 2.301.517,69</b>         | <b>\$ 27.618.212,28</b>                                 |

Este proceso tendrá un plazo de ejecución de doce (12) meses, contados a partir del acta de inicio del contrato previo cumplimiento con los requisitos del mismo, a término del cual el contratista se compromete a cancelar el valor del canon de arrendamiento por anticipado dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes y devolver el local en las mismas condiciones de entrega al momento de iniciación del contrato.

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

El plazo de ejecución podrá prorrogarse por un periodo igual o superior, si ninguna de las partes manifiesta con un (01) mes de anticipación su intención de terminación del contrato de arrendamiento a que haya lugar se debe dar aviso escrito de su terminación por parte de cualquiera de las partes, de prorrogarse el contrato se debe tener en cuenta el incremento del canon de arrendamiento de acuerdo al IPC para la fecha de su prórroga, dándole aplicación al artículo 39 y siguientes de la Ley 80 de 1993.

Que los estudios previos se podrían consultar en la oficina de contratos del Comando de Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa catalina de igual manera se harán público en plataforma SECOP II, con el proceso PN DESAP CD 068 2020.

Que corresponde al comandante de la Policía del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ordenar la Apertura del proceso de Contratación Directa, en cumplimiento al Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015.

Que conforme a lo establecido en la subsección 7 artículo 2.2.1.1.1.7.1 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se puede publicar el presente acto administrativo, así como el contrato, las adiciones, prorrogas, modificaciones o suspensiones, actos sancionatorios y liquidación que resulten del presente proceso contractual.

Que mediante fecha de programación, se recibió en el Área de Contratos del Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, el estudio de conveniencia y oportunidad, suscrito por el señor Patrullero **ARMIN DAVID MESINO MARES** Jefe Grupo bienes raíces DESAP, del cual se extrae la verificación realizada en la isla de las personas interesadas en participar del presente proceso realizando invitación bajo los radicados No. S-2020-014621-DESAP, S-2020-014622-DESAP, S-2020-014624-DESAP, S-2020-014626-DESAP, S-2020-014651-DESAP, S-2020-014698-DESAP del 27/08/2020, S-2020-014887-DESAP del 31/08/2020 y S-2020-014887-DESAP del 31/08/2020, De las ocho invitaciones solo presentaron ofertas tres que son las siguientes: MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES, con cédula de ciudadanía No. 29.656.525 DE Palmira. Cel.- 318 291 5287; LUZ MARINA DEL CARMEN VARON ALANDETE, con cédula de ciudadanía No. 45.422.827 de Cartagena, Cel.- 314 458 4575 y ALEIDA FIGUEROA MESINO, con cédula de ciudadanía No. 40.985.765 de San Andrés Isla, Cel.- 320 325 2452. Así mismo se hizo el correspondiente avalúo por parte del perito evaluador debidamente autorizado, con el fin de determinar el canon de arrendamiento.

Que teniendo en cuenta el estudio previo, las condiciones y especificaciones que se exigirán al contratista serán las siguientes:

| ITEM | CONDICIONES RELACIONADAS CON LOS ESPACIOS OBJETO DE ARRENDAMIENTO.                                                                                                                                                                                                 | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1    | Cumplir con el objeto contractual.                                                                                                                                                                                                                                 |        |           |
| 2    | El arrendatario se compromete a cuidar y dar buen uso a los equipos que se encuentran inventariados en el espacio tomado en arrendamiento.                                                                                                                         |        |           |
| ITEM | CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.                                                                                                                                                                                                                 | CUMPLE | NO CUMPLE |
| 3    | El arrendatario utilizará los espacios entregados en arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana, el menú previamente establecido, así como, la variedad de productos alimenticios                                                |        |           |
| 4    | El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca el Comando de la Policía, para el ingreso del personal de empleados y los proveedores quienes realizan el transporte de alimentos, lo cual deberá cumplirse con la más absoluta |        |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |  |             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|-------------|--|
| RESOLUCIÓN NÚMERO <b>000 113 000</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | DEL <b>22-04-2020</b> |  | HOJA No. 4, |  |
| POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |  |             |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones. Así mismo se debe informar acerca de situaciones anormales que afecten la seguridad de la Unidad.                                                                                                                                                                                                             |                       |  |             |  |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO</b><br>La atención al público será de lunes a viernes de 06:00 a 20:00 horas y los fines de semana y festivos de 6:30 a 19:30 horas, en caso de horarios especiales serán autorizados por el Comandante del Departamento.                                                                                                                              |                       |  |             |  |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | El proponente deberá adjuntar un listado de los precios de los elementos que expenderán en la cafetería. De acuerdo a su oferta presentada en su propuesta.                                                                                                                                                                                                                              |                       |  |             |  |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Los empleados del arrendatario deben contar con su carné que los acredite como personas aptas para la manipulación de alimentos y antes de desempeñar cualquier función, debe haber pasado por un examen médico en el cual se verificara su estado de salud descartando infecciones y enfermedades epidemiológicas.                                                                      |                       |  |             |  |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | El arrendatario deberá notificar oportunamente a la entidad Administradora de Riesgos Profesionales los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se presenten en los empleados.                                                                                                                                                                                            |                       |  |             |  |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | El arrendatario afiliará a todo el personal al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión y ARP), durante el término de ejecución del contrato.                                                                                                                                                                                                                                 |                       |  |             |  |
| 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario en su propuesta deberá discriminar el número de empleados que asignará para el cumplimiento del servicio, indicando la actividad que cada uno desarrollará.                                                                                                                                                                                                              |                       |  |             |  |
| 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | La planta de personal mínima (básica) que debe suministrar el arrendatario para el servicio será el siguiente: Jefe de cocina, Dos (2) auxiliares de cocina, uno (1) encargado de aseo y recolección de mesas, y dos (2) personas para entregar los alimentos, cuando se realizan eventos tales como apoyos y demás deberá prever de personal adicional para la prestación del servicio. |                       |  |             |  |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CUMPLE                |  | NO CUMPLE   |  |
| 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas.                                                                                                                                                                                                                |                       |  |             |  |
| 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.                                                                                                                |                       |  |             |  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.                                                                                                                                                                                                         |                       |  |             |  |
| 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario podrá contratar por turnos el personal que considere indispensable sin Necesidad de que hagan parte estricta de su planta de personal mínima, siempre y cuando no se afecte, en modo alguno la perfecta y adecuada prestación del servicio contratado y se de cumplimiento a las normas laborales.                                                                       |                       |  |             |  |
| 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contrato.                                                                                          |                       |  |             |  |

1DS - RS - 0001  
VER: 1

Aprobación: 25-04-2014

| RESOLUCIÓN NÚMERO <b>113</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | DEL <b>11 2 NOV 2020</b> |  | HOJA No. 5, |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|-------------|--|
| POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRES, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |  |             |  |
| 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos y de laboratorio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |  |             |  |
| 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir:<br>- Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (minimo tres juegos), de colores claros.<br>- Pantalón.<br>- Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres blusas).<br>- Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros).<br>- Zapato cubierto con suela antideslizante.<br>- Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |  |             |  |
| 19                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente:<br>a. El cabello debe permanecer completamente recogido.<br>b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada.<br>c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos.<br>d. No podrán laborar en manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucanozo), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea).<br>e. No se permitirá que se enganche personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea. |                          |  |             |  |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CUMPLE                   |  | NO CUMPLE   |  |
| 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |  |             |  |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |  |             |  |
| 22                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el <b>DECRETO 539 DE 2014</b> resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                          |  |             |  |
| 23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |  |             |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |  |             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|-------------|--|
| RESOLUCIÓN NÚMERO 112 NOV 2020                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DEL 2020 |  | HOJA No. 6, |  |
| POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |  |             |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |  |             |  |
| 24                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos frios aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |  |             |  |
| 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.                                                                                                                                                                                                 |          |  |             |  |
| 26                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa negra para la recolección de residuos sólidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |  |             |  |
| 27                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice este control.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |  |             |  |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.<br>-Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso.<br>-Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo dos veces a la semana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |  |             |  |
| 29                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, por ningún motivo se ubicara al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo.<br>Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista y corresponderá, los cuales deben corresponder a los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento.<br>El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos. |          |  |             |  |
| 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periodicidad mínima de 15 días a las trampas de grasas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |  |             |  |
| 31                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá verificar el estado de los espacios a arrendar al momento de tomarlos, con el fin de adelantar las adecuaciones necesarias en pro del normal desarrollo y el cumplimiento de las exigencias realizadas por las entidades de control en materia higiénico-sanitarias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |  |             |  |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES AMBIENTALES Y DE SALUD OCUPACIONAL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLE   |  | NO CUMPLE   |  |
| 32                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones Sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación, así mismo atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los viveres, manipulación de alimento y condiciones higiénicas sanitarias de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |  |             |  |

IDS - RS - 0001  
VER: 1

Aprobación: 25-04-2014

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|--|
| RESOLUCIÓN NÚMERO <b>113</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | DEL <b>12 NOV 2020</b> | HOJA No. 7, |  |
| POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |             |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | los equipos e instalaciones. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito, además el arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |             |  |
| 33                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario se compromete a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |             |  |
| 34                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre salud y Seguridad social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                        |             |  |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CUMPLE                 | NO CUMPLE   |  |
| 35                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario suministrará a los usuarios del servicio, menús diarios corrientes para desayunos, almuerzos y barras de ensaladas de frutas y verduras a precios asequibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |             |  |
| 36                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                        |             |  |
| 37                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el fin de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas, grasosas, insípidas ó con excesivas cantidades de condimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jugos de Frutas. El arrendatario deberá prepararlos con frutas naturales frescas ó Pulpas de frutas congeladas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida en proporciones equitativas.</li> <li>• Sopas. Deberán prepararse siempre sopas o cremas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas.</li> <li>• Verduras. Se deben utilizar ingredientes frescos de excelente calidad y con un adecuado proceso de almacenamiento y manipulación.</li> </ul> <p>Cereales. Se deben utilizar productos de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado y, con un adecuado proceso de almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceites. Sólo se acepta el uso de aceites vegetales, tales como: maíz, girasol. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.</li> <li>• Carnes. Deberán ser de primera calidad con el adecuado proceso de preparación y almacenamiento, según los parámetros del mercado. Debe haber dos (2) opciones de carne diariamente. El pollo deberá sufrir un proceso adecuado de cocción y preparación sin piel.</li> <li>• Principio. Todos los días deberá ser diferente, guardando los niveles nutricionales y balanceados para el consumo de los usuarios.</li> <li>• Se recomienda establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en el servicio de alimentación de la Institución; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.</li> </ul> |                        |             |  |
| 38                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El arrendatario deberá ofrecer ensaladas, tanto de frutas como de verduras, en los diferentes tipos de menú.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |             |  |
| 39                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | El contratista se compromete a hacer entrega en el momento de la adjudicación del contrato, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados por el supervisor del contrato. Para lo cual se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                        |             |  |

IDS - RS - 0001

VER: 1

Aprobación: 25-04-2014

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

| 40                                | La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|--------------------|--|--|--------------------|------------------|---------------------|-------|----------------|------------------|-----------------|-----------------------------|--------|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------|---------------------|-------------|--------|--|--|
| 41                                | Durante el desarrollo del contrato, si el supervisor del contrato determina que un ingrediente utilizado en la preparación de los alimentos es nocivo para la salud, la misma se reserva el derecho de prohibir el uso de dicho producto.                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 42                                | El contratista deberá contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 43                                | El arrendatario podrá ofrecer platos a la carta o especiales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 44                                | El arrendatario debe cotizar los alimentos para ofrecer en restaurante y cafetería por el sistema de precios unitarios, para lo cual deberá tener en cuenta la calidad exigida en estas condiciones mínimas y todos los gastos en que pueda incurrir para el cumplimiento del objeto contractual. Así mismo es necesario que se presente el valor correspondiente al almuerzo básico.                                                                                                                            |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 45                                | Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos veces por semana y mantenerlos en almacenamiento a temperaturas adecuadas.                                                                                                                                           |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 46                                | Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corridos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes.                                                                                                                                                                                                                          |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 47                                | Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos preferiblemente plásticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 48                                | El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos y los elementos vulnerables o perecederos se transportarán en vehículos refrigerado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| 49                                | <table><tr><th colspan="3">DESAYUNO EJECUTIVO</th></tr><tr><th>GRUPO DE ALIMENTOS</th><th>ESPECIFICACIONES</th><th>TAMANO PORCION NETA</th></tr><tr><td>Fruta</td><td>Jugo o porción</td><td>240c.c o 140 gr.</td></tr><tr><td>Bebida Caliente</td><td>Chocolate, café, té o avena</td><td>200c.c</td></tr><tr><td>Alimento Proteínico o Constructor</td><td>Huevos, queso, jamón, caldo o changua</td><td>50 a 60 gr.</td></tr><tr><td>Alimento Energético</td><td>Pan o arepa</td><td>60 gr.</td></tr></table> |                     |  | DESAYUNO EJECUTIVO |  |  | GRUPO DE ALIMENTOS | ESPECIFICACIONES | TAMANO PORCION NETA | Fruta | Jugo o porción | 240c.c o 140 gr. | Bebida Caliente | Chocolate, café, té o avena | 200c.c | Alimento Proteínico o Constructor | Huevos, queso, jamón, caldo o changua | 50 a 60 gr. | Alimento Energético | Pan o arepa | 60 gr. |  |  |
| DESAYUNO EJECUTIVO                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| GRUPO DE ALIMENTOS                | ESPECIFICACIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | TAMANO PORCION NETA |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| Fruta                             | Jugo o porción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 240c.c o 140 gr.    |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| Bebida Caliente                   | Chocolate, café, té o avena                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 200c.c              |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| Alimento Proteínico o Constructor | Huevos, queso, jamón, caldo o changua                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 50 a 60 gr.         |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |
| Alimento Energético               | Pan o arepa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 60 gr.              |  |                    |  |  |                    |                  |                     |       |                |                  |                 |                             |        |                                   |                                       |             |                     |             |        |  |  |

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

Acompañantes

Mantequilla y/o  
Mermelada

15 gr

El menú para el desayuno deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.

**ALMUERZO EJECUTIVO**

| GRUPO DE ALIMENTOS                    | ESPECIFICACIONES                                                                                                                          | TAMANO PORCION NETA |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Sopa, cremas o fruta                  | Cereal, verduras, pastas, etc. O porción                                                                                                  | 300c.c o 140 gr.    |
| Alimentos Proteínicos o Constructores | Pollo (pierna o perril) sin piel                                                                                                          | 1 unidad (150 gr.)  |
|                                       | Pechuga                                                                                                                                   | 1 unidad (150 gr.)  |
|                                       | Pescado                                                                                                                                   | 150 gr.             |
|                                       | Carne de res                                                                                                                              | 150 gr.             |
|                                       | Carne de cerdo                                                                                                                            | 150 gr.             |
|                                       | Hígado                                                                                                                                    | 150 gr.             |
| Alimentos Energéticos                 | Arroz                                                                                                                                     | 130 gr.             |
|                                       | Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, etc.) leguminosas (frijol lenteja, garbanzo)                                                      | 125 gr.             |
| Alimentos Reguladores                 | Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), ó Fruta | 125 gr.             |
| Bebidas                               | Jugo ó gaseosa                                                                                                                            | 200 c.c             |
| Postres                               | Mousse de frutas, Dulces de frutas, arroz en leche, otros                                                                                 | 50 gr.              |
| Opcional                              | Alimento proteínico o constructor.                                                                                                        | 150 gr              |

El menú para el almuerzo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de Cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.

| ITEM | CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.                                                                                                                                                      | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 50   | El arrendatario se compromete a suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.                                                                                                    |        |           |
| 51   | Deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento:<br>- Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. |        |           |

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.</li> <li>- Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.</li> <li>- Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.</li> <li>- Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.</li> <li>- Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en el cuarto frío, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 52 | <p>El arrendatario deberá mantener los alimentos en las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un pre enfriamiento.</li> <li>- Para descongelar alimentos potencialmente peligrosos, se debe cuidar que la temperatura no exceda los 7° C. o se haga bajo agua corriente potable fría, evitando el contacto del agua con el alimento.</li> <li>- Los alimentos que han sido descongelados, no se vuelven a congelar.</li> <li>- El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de tres horas.</li> <li>- La preparación de alimentos deberá estar zonificada, para evitar el cruce de contaminación (separar zona de preparación de carnes, de las ensaladas, de las verduras y otros).</li> <li>- Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color o sabor).</li> <li>- Los alimentos que se sirven crudos o fríos, deberán prepararse lejos del calor y una vez Preparados se deben almacenar en el cuarto frío, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, salsas, carnes frías).</li> <li>- Deberá descartarse toda grasa que presente olor o aspecto desagradable.</li> <li>- No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anomalía o que pueda ocasionar trastornos gástricos.</li> </ul> |  |  |

#### CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PARA EL LOCAL DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.

En la actualidad el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, se encuentra implementando el Sistema de Gestión ambiental, pero como no se tiene destinado un rubro presupuestal para dar cumplimiento a todas las normas sanitarias vigentes en cuanto a preservación del medio ambiente, el oferente deberá tener en cuenta aspectos fundamentales para el buen funcionamiento del local, bajo los parámetros establecidos como ambientalmente aceptables a nivel nacional, regional o internacional, es decir que contemplen disposición final, materias primas empleadas, posibilidad de reutilización etc., y cuyas características ambientalmente amigables son certificables a través de algún tipo de proceso estandarizado (ISO, sellos verdes locales o internacionales).

| ITEM | CONDICIONES TECNICAS MINIMAS                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1    | El arrendatario debe Informar si los elementos utilizados tienen Eco-etiqueta, certificación ambiental, certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una Autoridad Ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente. |        |           |

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 2 | El arrendatario deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental aplicable y con los principios de responsabilidad ambiental expresados a través de las políticas y objetivos ambientales de la Policía Nacional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 3 | Los vehículos utilizados para la entrega del material (en caso de necesitarse) deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente en el momento de la entrega para poder ingresar a la institución.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 4 | El contratista se hará responsable de cualquier impacto ambiental como consecuencia de los procedimientos propios del contrato y que vaya en contravía con la política y objetivos ambientales de la Policía Nacional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 5 | El arrendatario deberá participar de las actividades de reciclaje de residuos aprovechables y realizar los reportes mensuales y la entrega de los mismos al encargado del centro de acopio de la Unidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 6 | En concordancia al Decreto 539 de 2014, el contratista deberá cumplir con las condiciones específicas en las áreas de elaboración, como es el sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y deberán ser instaladas al momento de iniciar la ejecución del contrato. |  |  |
| 7 | El producto debe reducir o prevenir los riesgos para el medio ambiente o la salud humana relacionados con la utilización de sustancias peligrosas, reducir el impacto medioambiental limitando la cantidad de ingredientes nocivos, disminuyendo la cantidad de detergentes utilizados y reduciendo los residuos de envases.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |

Que en consideración a lo plasmado en el estudio de conveniencia y oportunidad, y en base al comunicado oficial S-2020-019856-DESAP con la persona que está en condiciones de tomar el bien inmueble a arrendar es: **MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES - LA BODEGA BY POCHET**, identificada con cedula de ciudadanía N° 29.656.525 expedida en palmira.

Que el objeto del contrato a celebrar es el **ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.**

#### RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO:** Adelantar por modalidad de **CONTRATACION DIRECTA**, de acuerdo con los establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2° numeral 4° literal i, **CONTRATO DE ARRENDAMIENTO**, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles del decreto 1082 de 2015, el proceso contractual **PN DESAP CD 068 2020**, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA"**.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Invitar a **MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES - LA BODEGA BY POCHET**, identificada con cedula de ciudadanía N° 29.656.525 expedida en Palmira (Valle del Cauca), para que presente oferta dentro del marco de la invitación para el bienes inmuebles del decreto 1082 de 2015, el proceso contractual **PN DESAP CD 068 2020**, cuyo objeto es el **ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS**

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA EL PROCESO PN DESAP CD 068 2020, CUYO OBJETO ES EL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

**PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA**

**ARTÍCULO TERCERO:** Téngase como parámetros contractuales para el presente proceso, el estudio y documentos previos.

**ARTÍCULO CUARTO** El presente acto administrativo rige a partir de la fecha de su expedición.

Dado en la Ciudad de San Andrés Isla, a los

**PUBLÍQUESE Y CUMPLASE,**

Coronel **JORGE GIOVANNI PINZON VILLARROEL**  
Comandante Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina (E)

Elaboró: PT. Jacar José Caralines Cárro  
Analista Grupo de Contratos DESAP

Aprobó: ST. Yenni Paola Huertas García  
Jefe Grupo Contratos DESAP

Revisó: IT. John Fernando Cortés Olivares  
Jefe Asuntos Jurídicos DESAP

Aprobó: MY. James Richard Pinzon Girálto  
Jefe Administrativo DESAP

Av. Francisco Newball No. 5B-34

Teléfonos: 512-9998

[Desap.grupo-jef@correo.policia.gov.co](mailto:Desap.grupo-jef@correo.policia.gov.co)

[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)