

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL



POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- **10022** -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

Entre los suscritos, de una parte la POLICÍA NACIONAL- POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la POLICÍA y por la otra, el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados como aparece en el anexo No.1 **DATOS DEL CONTRATO** hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: a) Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1, subsección 1, sección 2, capítulo 1, título 1, parte 2 decreto 1082 de 2015 y lo señalado en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 b) Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la modalidad contratación Directa- arrendamiento de bienes inmuebles, Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 26/05/2015 c) Que la **POLICÍA NACIONAL** designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 000090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional d) Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exigen la contratación administrativa para este tipo de contrato, es procedente la celebración del mismo, el cual se registrará por las siguientes cláusulas:

PRIMERA - OBJETO: El objeto del presente es el que se indica en el anexo No.1 **DATOS DEL CONTRATO**. **SEGUNDA - FINALIDADES DEL CONTRATO:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA NACIONAL** a prestar el servicio requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. **TERCERA VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 **DATOS DEL CONTRATO**.

PARAGRAFO PRIMERO: el valor del canon no incluye los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica y agua. **PARAGRAFO- SEGUNDO.** En caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, **EL ARRENDATARIO**, reconocerá intereses moratorios la **POLICIA NACIONAL** al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura. **CUARTA. FORMA DE PAGO.** **EL ARRENDATARIO** pagará a **LA POLICIA NACIONAL** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO", **PARAGRAFO PRIMERO:** el valor del canon no incluye los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica y agua. **PARAGRAFO- SEGUNDO.** En caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, **EL ARRENDATARIO**, reconocerá intereses moratorios a la **POLICÍA NACIONAL** al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura. **PARAGRAFO- TERCERO.** El arrendatario queda obligado a pagar el canon de arrendamiento no solo por el término de este contrato sino por todo el periodo que tenga el inmueble en su poder y de acuerdo al incremento anual realizado sobre el canon de establecimientos de comercio. **QUINTA - INCREMENTO CANON DE ARRENDAMIENTO:** A partir de la fecha del perfeccionamiento del contrato el incremento será el estipulado por el Gobierno Nacional. **SEXTA - PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO" **SEPTIMA VIGENCIA:** La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución, siendo utilizados para la liquidación del contrato, en caso de darse la caducidad administrativa, terminación anormal o cuya ejecución o cumplimiento se prolongue en tiempo. **PARÁGRAFO:** El presente contrato podrá ser prorrogado por mutuo acuerdo para las partes para lo cual el **ARRENDADOR** y/o **ARRENDATARIO**, deberán comunicar, por correo electrónico, correo certificado o personalmente su intención de renovar el contrato y las nuevas condiciones del canon que registrará **OCTAVA ESTADO DEL INMUEBLE:** Tanto el estado del inmueble como los elementos de dotación y utensilios quedarán consignados en la respectiva acta de entrega la cual forma parte integral del presente contrato. **PARAGRAFO:** No podrá el **ARRENDATARIO** efectuar en el inmueble reparaciones que no tengan el carácter de locativas/o mejoras, sin previo aviso por escrito al **ARRENDADOR** si las ejecutare acrecerán al inmueble sin perjuicio de que el **ARRENDATARIO** en este caso se obliga a conservar

el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la ley. **DECIMA CUARTA INDEMNIDAD: EL ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. **DECIMA QUINTA - SANCIONES:** a) **MULTAS.-** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. b). **MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, la POLICÍA podrá mediante acto administrativo afectar al CONTRATISTA con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. c) **PENAL PECUNIARIA.-** De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del Código Civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato incluyendo la del plazo, **EL ARRENDATARIO**, pagará a la POLICÍA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. De igual forma habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la POLICÍA. No obstante, la POLICÍA se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el ARRENDATARIO dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. **DÉCIMA SEXTA CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la POLICÍA por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el ARRENDATARIO no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La POLICÍA METROPOLITANA hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el ARRENDATARIO devolverá a la POLICÍA los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los elementos entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la POLICÍA de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la POLICÍA, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. **DECIMA SEPTIMA OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la POLICÍA podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. **DECIMA OCTAVA - MONEDA DEL CONTRATO:** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No.1 DATOS DEL CONTRATO **DECIMA NOVENA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El ARRENDATARIO declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **VIGESIMA SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. **VIGESIMA PRIMERA - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su ejecución se requiere de la aprobación por parte de la POLICÍA del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- **10022** -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

arrendamiento. d) El subarriendo, la cesión o el cambio de destinación del inmueble. e) De manera unilateral cuando se den las causales de terminación unilateral del contrato por parte del arrendador establecidas en el artículo 16 de la ley 56 de 1985 y el artículo 17 de la ley 80 de 1993. f) La realización de mejoras, cambios o ampliaciones del inmueble sin autorización expresa del arrendador. g) las demás que señale el código civil y código de comercio y demás normas concordantes 2) **POR PARTE DEL ARRENDATARIO:** a) Los actos del arrendador que afecten gravemente el goce del bien arrendado. b) El desconocimiento por parte del arrendador de los derechos reconocidos al **ARRENDATARIO** por la ley o por el contrato. c) Las demás que señale el código civil y código de comercio y demás normas concordantes. **PARAGRAFO- PRIMERO:** Cualquiera de las partes podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento dando aviso a la otra parte por lo menos un (01) mes de anticipación a la fecha de vencimiento del término inicial pactado. **PARAGRAFO- SEGUNDO:** Terminado el contrato se procederá a liquidar el mismo mediante acta suscrita del **ARRENDATARIO** que se encuentre pendiente, previo los trámites administrativos a que haya lugar **PARAGRAFO- TERCERO:** El **ARRENDATARIO** renuncia a los desahucios y requerimientos señalados en las normas civiles y comerciales conforme al artículo 2009 del código civil y demás normas concordantes. **TRIGESIMA PRIMERA - LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **TRIGESIMA SEGUNDA VEEDURÍAS CIUDADANAS:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **TRIGESIMA TERCERA - RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **TRIGESIMA CUARTA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Tunja, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Tunja, **26 JUN 2020**

LA POLICÍA NACIONAL


Coronel MARIA EMMA CARO ROBLES
Comandante Policía Metropolitana de Tunja

ARRENDATARIO


Señora NELLY COY BARRERA
Cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja

Elaboro: PT Jhon Pinzón Hernández / Revisó: PT Marco Fidel Silva Albarracín / MY Oscar Alejandro Poveda Rodríguez / ST Edna Lizeth Angulo González / CR Henry Yesid Bello Cubides
Fecha Elaboración: 25/06/2020
D:\01 INFORMACION CONTRATOS\09 AÑO 2020\CAFETERIA TUNJA\contrato\Paso 11 CONTRATO KICSKO CD 007.docx

Carrera 11 19-85 Tunja
Teléfono 3503058347
metun.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- **10022** -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

OFERTA ECONÓMICA PRESENTADA POR LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA NO. 40019657 DE TUNJA.

BEBIDAS FRIAS O AL CLIMA			
NUMERO	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IVA
1	GASEOSAS	250 ML	\$ 1.000,00
		350 ML	\$ 1.500,00
		600 ML	\$ 2.800,00
		1,5 litros	\$ 3.000,00
		2,5 litros	\$ 4.500,00
		3,5 litros	\$ 5.500,00
2	GASEOSAS COLA	250 ML	\$ 1.100,00
		350 ML	\$ 1.600,00
		600 ML	\$ 3.000,00
		1,5 litros	\$ 3.700,00
		2,5 litros	\$ 5.500,00
		3,5 litros	\$ 6.000,00
3	MALTA	200 ml	\$ 1.800,00
		1,5 litros	\$ 3.000,00
4	BEBIDAS ISOTÓNICAS (se deben cotizar minimo tres bebidas reconocidas del mercado)	500 ml	(Gatorade) \$ 2.700,00
		500 ml	(Powerade) \$ 2.300,00
		500 ml	(Squash) \$ 2.300,00
5	BEBIDAS ENERGIZANTES (se deben cotizar minimo tres bebidas reconocidas del mercado)	250 ml	(Vive 100) \$ 1.700,00
		240 ml	(Speed Max) \$ 1.100,00
		400 ml	(Redbull) \$ 5.500,00
		400 ml	(Vive 100) \$ 2.300,00
8	AGUA BOTELLA GAS	600 ml	\$ 1.600,00
9	AGUA BOTELLA	300 ml	\$ 600,00
		600 ml	\$ 1.500,00
		1000 ml	\$ 1.700,00
10	AGUA BOTELLA SABORIZADA	500 ml	(H2O) \$ 2.800,00
		1,5 litros	\$ 3.000,00
11	JUGO SURTIDO BOTELLA	200 ml	\$ 1.000,00
		300 ml	\$ 1.500,00
		500 ml	(No retornable) \$ 2.000,00
12	JUGO SURTIDO CAJA	200 ml	\$ 1.200,00
13	JUGO EN BOTELLA NO RETORNABLE	300 ml	\$ 1.500,00
		500 ml	\$ 2.000,00
14	TE FRIO	300 ml	\$ 1.000,00
		500ml	\$ 2.000,00
		1,5 litros	\$ 3.000,00
16	JUGOS NATURALES EN AGUA	16 Oz.	\$ 3.000,00
16	JUGOS NATURALES EN LECHE	16 Oz.	\$ 4.000,00
17	MALTEADAS	16 oz	\$ 4.000,00
18	LIMONADAS	16 Oz	\$ 2.000,00
19	MILO FRIO	16 Oz	
BEBIDAS CALIENTES			
NUMERO	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IVA
1	TINTO EN VASO	5 oz	\$ 500,00
		7 oz	\$ 700,00
		10 oz	\$ 1.000,00
2	CAFÉ EXPRESO	5 oz	\$ 1.500,00
		7 oz	\$ 2.000,00
		10 oz	\$ 3.000,00
3	MOCACHINO	5 oz	\$ 1.200,00
		7 oz	\$ 1.800,00
		10 oz	\$ 2.000,00
4	CAFÉ CON LECHE VASO	5 oz	\$ 800,00
		7 oz	\$ 1.200,00
		10 oz	\$ 1.500,00

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- **10022** -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

14	APERITIVOS DE HARINA DE MAÍZ CON SABOR A QUESO	Paquete personal 50 gr	\$	1.100,00
15	SNACK PAPA FRITA	Paquete personal 45 gr	\$	1.300,00
16	CUBITOS A BASE DE HARINA DE TRIGO	Paquete personal 32 gr	\$	1.300,00
17	TOCINO CROCANTE	Paquete personal 30 gr	\$	1.200,00
18	PALOMITAS	Paquete personal 20 gr	\$	1.200,00
19	TORTILLA CHIP	Paquete personal 20 gr	\$	1.200,00
20	EXTRUIDOS DE MAÍZ SABOR A QUESO	Paquete personal 20 gr	\$	1.200,00
21	SURTIDOS SNACK	Paquete personal 45 gr	\$	1.000,00
22	CHOCOLATINA MANI	20 gr	\$	500,00
		40 gr	\$	700,00
		100 gr	\$	1.800,00
23	MANI (Surtido)	25 gr	\$	800,00
		50 gr	\$	200,00

REPOSTERIA			
NUMERO	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IVA
1	PASTEL DE YUCA	200 gr	\$ 1.800,00
2	PAPA RELLENA	200 gr	\$ 1.800,00
3	AREPA DE HUEVO	200 gr	\$ 2.000,00
4	PASTEL DE POLLO	200 gr	\$ 2.000,00
5	AREPA CON QUESO	200 gr	\$ 1.000,00
6	AREPA RELLENA (carne o mollejas o pollo)	200 gr	\$ 4.000,00
7	COCHINITOS	200 gr	\$ 2.200,00
8	CROISSANT (bocadillo o Jamón y queso)	200 gr	\$ 2.000,00
9	SÁNDWICH (Jamón y queso)	200 gr	\$ 2.000,00
10	CHURROS	200 gr	\$ 1.200,00
11	POSTRES	200 gr	\$ 2.500,00
12	EMPANADA DE CARNE	200 gr	\$ 1.800,00
13	EMPANADA DE POLLO	200 gr	\$ 1.800,00
14	EMPANADA MIXTA	200 gr	\$ 1.800,00
15	DEDITOS (Queso y bocadillo)	200 gr	\$ 1.000,00
16	BURRITOS RELLENOS (Variedad a disposición del oferente mínimo tres opciones)		\$ 2.000,00

CONFITERIA			
NUMERO	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IVA
1	PASTILLA (O CARAMELO) MENTOLADA	Por unidad	\$ 100,00
		Por barra	\$ 1.200,00
2	MENTAS	Por unidad	\$ 100,00
3	CARAMELOS MASTICABLES DE COLORES	5 gr	\$ 100,00
		25 gr	\$ 1.000,00
		Por 1	\$ 200,00
4	GOMA DE MASCAR	Por 3	\$ 600,00
		Por 5	\$ 1.000,00
		Por 12	NO
		Por 18	\$ 3.200,00
5	CHOCOLATINA	12 gr	\$ 500,00
6	GOLOSINA EN POLVO	40 gr	\$ 600,00
7	GOMAS DE FIGURAS	unidad	\$ 1.000,00
8	DULCES REDONDOS RELLENOS CON CHICLE	unidad	\$ 300,00
9	DULCES DE CAFE	unidad	\$ 100,00
10	CHUPETAS DE SABORES	unidad	\$ 200,00
11	GOMAS SUTIDAS	unidad	\$ 200,00

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- 10022 -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

	7	AREPA DE HUEVO	JUGO EN BOTELLA 250	\$ 2.800,00
			GASEOSA 250	\$ 2.800,00
			JUGO NATURAL	\$ 3.500,00
	8	HAMBURGUESA		\$ 4.500,00
			CAFÉ EN LECHE	\$ 5.000,00
			JUGO EN BOTELLA 250	\$ 5.000,00
			GASEOSA 250	\$ 5.000,00
	9	SALCHI PAPA	JUGO NATURAL	\$ 6.000,00
				\$ 6.000,00
			CAFÉ EN LECHE	\$ 6.000,00
			JUGO EN BOTELLA 250	\$ 6.000,00
	10	PERRO	GASEOSA 250	\$ 6.000,00
			JUGO NATURAL	\$ 7.000,00
				\$ 5.000,00
			CAFÉ EN LECHE	\$ 5.000,00
	11	PIZZA	JUGO EN BOTELLA 250	\$ 5.000,00
			GASEOSA 250	\$ 5.000,00
			JUGO NATURAL	\$ 6.000,00
	12	BURRITO	TINTO	\$ 2.500,00
			CAFÉ EN LECHE	\$ 3.000,00
			JUGO EN BOTELLA 250	\$ 3.000,00
			GASEOSA 250	\$ 3.000,00
	13	TACO MEXICANO		\$ 6.000,00
			CAFÉ EN LECHE	\$ 6.000,00
			JUGO EN BOTELLA 250	\$ 6.000,00
	14	TAMAL	GASEOSA 250	\$ 6.000,00
				\$ 6.000,00
			CAFÉ EN LECHE	\$ 6.000,00
	15	CHORI PAPA	JUGO EN BOTELLA 250	\$ 6.000,00
			GASEOSA 250	\$ 6.000,00
	16	ALITAS (bbq, miel mostaza)		\$ 6.000,00
			CAFÉ EN LECHE	\$ 6.000,00
			JUGO EN BOTELLA 250	\$ 6.000,00
			GASEOSA 250	\$ 6.000,00

**CLAUSULA CUARTA. -
FORMA DE PAGO**

El arrendatario favorecido se obliga a cancelar moneda legal colombiana mensualmente a favor de la Policía Metropolitana de Tunja, el valor de seiscientos cuatro mil ciento ochenta y ocho pesos M/CTE (\$ 604.188,00) por concepto de canon de arrendamiento mensual pagaderos por adelantado dentro de los cinco (05) primeros días hábiles posteriores a la fecha de inicio contractual, el cual iniciara a partir de la notificación de inicio de ejecución, se consignará a nombre de la POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA - FONDOS ESPECIALES, Banco Popular cuenta corriente No. 110-250-04035-9 código 30, termino dentro del cual deberá presentar copia de la consignación al supervisor del contrato y en la Tesorería de la Policía Metropolitana de Tunja.

Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (Energía y agua) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento. Por lo cual el arrendatario cancelara en la misma cuenta del canon de arrendamiento el valor correspondiente al servicio de energía y agua en concertación con el supervisor de los kw y M3 consumidos, lo anterior dando aplicabilidad a lo establecido en el instructivo 009 SUDIR-DIRAF-70 de fecha 30 de septiembre de 2015 en el literal B numeral 2, según las lecturas del medidor.

En caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el ARRENDATARIO, reconocerá intereses moratorios a la POLICIA NACIONAL – POLICIA MTEROPOLITANA DE TUNJA al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura. Por cada día de retraso y hasta por quince

ANEXO 2

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		
1	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERIA DE LA POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA.		
	ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ÁREA	TOTAL, METROS CUADRADOS
	ESPACIOS		
	1	COMEDOR	43
	2	COCINA	30.02
	3	DESPENSA	22.06
	ÁREA TOTAL ÁREA A ARRENDAR		95.08
	Contenido inmobiliario:		
	ITEM	DENOMINACIÓN	ESTADO
	1	ESTUFA INDUSTRIAL	BUEN ESTADO
	2	MESAS	BUEN ESTADO
	3	SILLAS	BUEN ESTADO

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	El contratista deberá discriminar el número de empleados que asignará para el cumplimiento del servicio indicando la actividad que cada uno desarrollará.
2	El contratista deberá cumplir con cada una de las disposiciones legales sobre la contratación de personal establecido en el régimen laboral colombiano y ley 100 de 1993.
3	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas, que laboran a su cargo deberá contar con el visto bueno del supervisor del contrato.
4	El contratista se compromete a NO INSTALAR, máquinas de juegos de azar o suerte, ni a vender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
5	El contratista deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades e igualmente deberá mantener los equipos de prevención y de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y mantenimiento permanente para todas sus dependencias con énfasis en seguridad industrial.
6	El contratista se compromete a ofrecer precios del mercado común y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
7	El contratista se compromete a publicar los precios en un lugar visible en las instalaciones de las cafeterías.
8	El contratista se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con quince (15) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en estas instalaciones con el fin de dar la viabilidad a dicho personal por parte de supervisor del contrato.
9	El contratista se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a darles un manejo adecuado a los desperdicios y lixiviados.
10	El contratista se compromete a realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al comando de la Policía Metropolitana de Tunja, así mismo a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratista.
11	El contratista se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y señalización correspondiente.
12	El contratista se compromete a atender la solicitud de mejoramiento que realiza el personal por diferentes razones de acuerdos a

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- **10022** -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

25	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: 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.
26	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El contratista deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros y calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007.
27	<p>Normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013, los cuales señalan lo siguiente:</p> <p>ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas que manipule. El contratista tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.</p>
28	<p>ARTICULO 14 EDUCACION Y CAPACITACION Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación.</p> <p>La empresa debe de tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y luego deberá ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas o por las autoridades sanitarias.</p> <p>La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento de plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.</p> <p>El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo: además debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p> <p>Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y de las superficies de contacto con éste.</p> <p>Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo.</p> <p>La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.</p> <p>Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación.</p> <p>Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.</p> <p>Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.</p> <p>Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>Usar calzado en cuero cerrado permanentemente, material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p>

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.
11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

Artículo 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
2. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.
3. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.
4. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.
5. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- 10022 -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

	<p>8.7.4 Preparación</p> <p>8.7.4.1 Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 °C sin interrupción del proceso de cocción. 8.7.4.2 Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.</p> <p>8.7.4.3 No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.</p> <p>8.7.5 Servicio</p> <p>8.7.5.1 Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>8.9 Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>8.9.1 Recepción</p> <p>8.9.1.1 Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anomalías.</p> <p>8.9.1.2 Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>8.9.2 Adecuación</p> <p>8.9.2.1 Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.</p> <p>8.9.2.2 Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.</p> <p>8.9.2.3 Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.</p> <p>8.9.2.4 Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.</p> <p>8.9.3 Almacenamiento</p> <p>8.9.3.1 Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.</p> <p>8.9.4 Preparación</p> <p>8.9.4.1 Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.</p> <p>8.9.5 Servicio</p> <p>8.9.5.1 Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.</p> <p>8.10 Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>8.10.1 Recepción</p> <p>8.10.1.1 Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.</p> <p>8.10.1.2 La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.</p> <p>8.10.2 Almacenamiento</p> <p>8.10.2.1 Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S</p> <p>8.10.2.2 Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.</p> <p>8.10.3 Preparación</p> <p>8.10.3.1 Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.</p> <p>8.10.4 Servicio</p> <p>8.10.4.1 Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.</p> <p>8.10.4.2 Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad</p> <p>8.11 Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos:</p> <p>Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra.</p> <p>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.</p>
34	<p>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la</p>

	<p>gástricos.</p> <p>No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.</p>
36	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTSUSNA 007</p> <p>Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como loza, grecas, etc.</p> <p>EN LOS SIGUIENTES NUMERALES</p> <p>9. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS</p> <p>9.1 Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.</p> <p>9.1.1 Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio.</p> <p>9.1.2 Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.</p> <p>9.1.3 Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.</p> <p>9.1.4 Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección, por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.</p> <p>9.1.5 En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.</p> <p>9.2 PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:</p> <p>9.2.1 Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.</p> <p>9.2.2 Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo. Se desechará con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud y con manifiesto de su disposición final.</p> <p>9.3 PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:</p> <p>9.3.1 Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.</p> <p>9.3.2 El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.</p> <p>9.3.3 El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.</p> <p>9.3.4 La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (mantiles, servilletas y cubre manteles), ésta se realizará siempre por separado.</p> <p>El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes.</p> <p>El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección.</p> <p>Cuando se use un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso.</p> <p>Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos.</p> <p>Los utensilios deben ser de material no tóxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable.</p> <p>Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio)</p>
37	<p>DESPERDICIOS NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTSUSNA 007</p> <p>EN LOS SIGUIENTES NUMERALES</p> <p>10. REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS</p> <p>10.1 En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.</p> <p>10.2 Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.</p> <p>10.3 Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.</p> <p>10.4 Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.</p> <p>10.5 Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal.</p> <p>Deberán depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa.</p> <p>Para desprenderlos de las vajillas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano.</p> <p>Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.</p>

CONTRATO MODALIDAD DE CONTRATACION DIRECTA PN METUN 95-1- 10022 -20 CELEBRADO ENTRE LA POLICIA NACIONAL POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA Y LA SEÑORA NELLY COY BARRERA IDENTIFICADA CON CEDULA DE CIUDADANÍA 40019657 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA".

	<ul style="list-style-type: none"> El contratista exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista. 								
48	<p>MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.</p> <p>Para el manejo adecuado de sustancias químicas el contratista debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990</p> <p>El contratista debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.</p>								
49	<p>El contratista certifica que cumple con la norma técnica colombiana ISO 14001 (sistema de Gestión ambiental, haciendo énfasis en la disposición final de los elementos).</p>								
50	<p>EL ARRENDATARIO</p> <p>Se comprometió a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice autoridades sanitarias, la Policía Nacional –Policía Metropolitana de Tunja por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)</p> <p>El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos de pago a que llegue con los usuarios del servicio. La Policía Metropolitana de Tunja no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios.</p>								
51	<p>El contratista deberá garantizar durante su permanencia, la plena conservación y mantenimiento de los bienes muebles e inmuebles puestos a su cargo con ocasión de la toma en arrendamiento de la cafetería de la Escuela de Policía Rafael Reyes, para lo cual se dispondrá la entrega de estos mediante acta, donde consten todas las novedades que presenten, elementos y bienes que deben ser regresados en el mismo estado en que fueron entregados por parte de la Unidad. Ver listado anexo (incluir el inventario a entregar).</p>								
52	<p>CONDICIÓN TÉCNICA ADICIONAL</p> <p>Una vez notificado el inicio de ejecución del contrato, el contratista cuenta con un plazo máximo de quince (15) días calendario para ejecutar las actividades y/o elementos ofrecidos, de acuerdo a la oferta técnica adicional así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O ACTIVIDAD OFRECIDA EN LA OFERTA TÉCNICA ADICIONAL</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece un set de 6 juegos de mesa con sillas en manera, con parasol en madera y sombrilla color vino tinto o negras en tela impermeable, para exterior, ubicables en el segundo patio de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Tunja, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.</td></tr> <tr> <td>2</td><td>El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece un juego de sala, ubicable como sala de star dentro del espacio arrendado para la cafetería de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Tunja, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.</td></tr> <tr> <td>3</td><td>El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece wifi sin costo adicional para los funcionarios que hagan uso de la cafetería, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.</td></tr> </tbody> </table>	ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O ACTIVIDAD OFRECIDA EN LA OFERTA TÉCNICA ADICIONAL	1	El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece un set de 6 juegos de mesa con sillas en manera, con parasol en madera y sombrilla color vino tinto o negras en tela impermeable, para exterior, ubicables en el segundo patio de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Tunja, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.	2	El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece un juego de sala, ubicable como sala de star dentro del espacio arrendado para la cafetería de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Tunja, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.	3	El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece wifi sin costo adicional para los funcionarios que hagan uso de la cafetería, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.
ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO O ACTIVIDAD OFRECIDA EN LA OFERTA TÉCNICA ADICIONAL								
1	El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece un set de 6 juegos de mesa con sillas en manera, con parasol en madera y sombrilla color vino tinto o negras en tela impermeable, para exterior, ubicables en el segundo patio de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Tunja, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.								
2	El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece un juego de sala, ubicable como sala de star dentro del espacio arrendado para la cafetería de las instalaciones de la Policía Metropolitana de Tunja, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.								
3	El oferente NELLY COY BARRERA identificada con cedula de ciudadanía no. 40019657 de Tunja, ofrece wifi sin costo adicional para los funcionarios que hagan uso de la cafetería, por lo anterior se le asigna el siguiente puntaje.								

Patruero ARNESTO GONZALEZ VEGA
Responsable estudio previo