MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NRO. PN-MEPER 82-1-10002-26 CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA" CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA Y LA EMPRESA STOCK ALIMENTAMOS S.A.S, NIT 901813908-1, REPRESENTADA LEGALMENTE POR LA SEÑORA TATIANA CARVAJAL JIMÉNEZ IDENTIFICADA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 1.053.851.749.

Entre los suscritos, de una parte, la **POLICÍA NACIONAL**, actuando 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 Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 del 2015. **b)** Que dada la naturaleza del objeto a contratar - **ARRENDAMIENTO**, al momento de la apertura del proceso de selección, no se requiere de apropiación presupuestal que respalde el presente compromiso por parte de la Policía Nacional. **c)** La presente contratación se realizará por la modalidad de Contratación Directa - Arrendamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 del 2015. **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación para este tipo de contrato, es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***PRIMERA*** **- OBJETO**: el objeto del presente contrato es ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA**.** ***SEGUNDA*****- VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO. ***TERCERA*****- FORMA DE PAGO:** el canon pactado será pagado dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes siguientes a la notificación de inicio y presentarán el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago a la oficina de contratos y al supervisor del contrato. NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA- FONDOS ESPECIALES. BANCO: BBVA TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 803000017 NOTA: enviar copia del recibo de la consignación al supervisor del contrato. Es de anotar que los servicios públicos se cancelarán de conformidad como se establece en el anexo del presente contrato. ***CUARTA*** **- PLAZO DE EJECUCIÓN:** el plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir de la notificación de inicio de ejecución del mismo. Nota: el contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos: a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo. b) Mutuo acuerdo de las partes. c) Incumplimiento por parte del ARRENDATARIO de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el supervisor, por no cumplimiento de las normas de higiene, calidad de los productos suministrados, servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el ordenador del gasto de la Policía Metropolitana de Pereira, podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes. d) Muerte del ARRENDATARIO cuando es persona natural el ARRENDATARIO. ***QUINTA*** **- VIGENCIA:** la vigencia del presente contrato será de cuatro meses adicionales al plazo de ejecución. ***SEXTA*** **- LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** el servicio de cafetería y restaurante casino de oficiales se prestará dentro de las instalaciones del Comando de Policía Metropolitana de Pereira, ubicado en la Avenida Las

Américas 46 35; se debe contar con todos los elementos necesarios para brindar un servicio, ágil, eficiente, con calidad y que satisfaga las necesidades de los clientes. Se debe garantizar la adecuada manipulación de los alimentos, así como las condiciones higiénico-sanitarias de los operarios encargados de la preparación y distribución de los mismos, de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos establecidas por el ministerio de salud. ***SÉPTIMA*** **- FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** el contrato se ejecutará mediante el arriendo de las instalaciones para el funcionamiento del restaurante y cafetería del casino de oficiales del comando de la Policía Metropolitana de Pereira, de acuerdo con lo estipulado en las condiciones técnicas mínimas Anexo Nro. 1. ***OCTAVA*** **- DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** recibir en calidad de arrendamiento las instalaciones dadas en arriendo. ***NOVENA*** **- OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO: 1.** son obligaciones del **ARRENDATARIO** las establecidas en el anexo Nro. 3 del presente contrato. **DECIMA - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL:** son obligaciones de la **POLICÍA NACIONAL** las establecidas en el anexo Nro. 4 del presente contrato. ***DÉCIMA PRIMERA*** **– DESTINACIÓN:** los inmuebles objeto del presente contrato serán destinados exclusivamente a CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA. **PARÁGRAFO.** Se excluyen de esta prohibición los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad propia del objeto del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias. ***DÉCIMA SEGUNDA*** **- MEJORAS:** el ARRENDATARIO tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la Ley (Artículo 2028 a 2030 del Código Civil) y no podrá realizar otras sin el previo consentimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Las partes contratantes manifiestan que las adecuaciones que se hagan con miras al funcionamiento del objeto del contrato no tienen la calidad de mejoras. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. Los avisos de identificación pueden ser colocados al ingreso de las zonas arrendadas, conservando la uniformidad de la unidad policial donde se encuentra ubicado el inmueble. ***DÉCIMA TERCERA*** **- MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL ARRENDATARIO:** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción y registro del contrato, éste deberá constituir y presentar a favor de la **POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA** en una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente constituida en Colombia que cubra los siguientes amparos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** por el 20% del valor del contrato con una vigencia igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere, ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria, **b) DE CALIDAD DEL SERVICIO** por el 50% del valor total del contrato con una vigencia igual a la vigencia del contrato y un (01) año más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere, ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía técnica. la estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la prestación del servicio requerido, **c) DE DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL** por un valor asegurado de 200 SMMLV Vigente por el término de la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere, ampara los daños producidos por el ARRENDATARIO con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del ARRENDATARIO o sus subarrendatarios. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el artículo dieciséis (16) de decreto 4828 de 241208, **d) NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES** por el 5% del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere. ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el ARRENDATARIO derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato. **DECIMA CUARTA - SANCIONES: a) MULTAS.** La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única por el **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la **POLICÍA NACIONAL-POLICÍA**

METROPOLITANA DE PEREIRA, mediante acto administrativo, hará efectiva multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato. En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890 - las partes acuerdan que la **POLICÍA NACIONAL-POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA,** mediante acto administrativo, hará efectiva multa sucesiva, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario, que se descontara del saldo que le adeuda a la entidad. Estas sanciones se impondrán mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ellas. **b) 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. **EL ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL-POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA,** 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 contrato que no supere el porcentaje señalado. 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) del presente artículo. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en la presente aceptación de oferta. **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 ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para 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 **ARRENDATARIO** si lo hubiere, hacer efectiva la garantía en caso de existir, o acudir a la jurisdicción coactiva. **DECIMA QUINTA - MONEDA DEL CONTRATO:** la moneda del presente contrato es pesos colombianos **DATOS DEL CONTRATO. DECIMA SEXTA - CESIONES Y SUBCONTRATOS:** el **ARRENDATARIO** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **ARRENDATARIO** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA** no adquirirá relación alguna con el ARRENDATARIO. **DECIMA SÉPTIMA - 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. **DECIMA OCTAVA - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. Copia del acta de suspensión y reanudación será enviada de inmediato por la Policía al garante. **DECIMA NOVENA - 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. **VIGÉSIMA – PERFECCIONAMIENTO LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN:** para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes. Para la ejecución, la presentación por parte del ARRENDATARIO de la Garantía Única para la aprobación por parte de la POLICÍA NACIONAL, del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **ARRENDATARIO. PARÁGRAFO.** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del negocio jurídico, éste se obliga a constituir la garantía única. Dentro de ese mismo término, deberá presentar el mecanismo de cobertura de riesgos en la oficina del Grupo de contratos de la POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA. Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA** dentro del término antes fijado, serán a cargo del **ARRENDATARIO**. **VIGÉSIMA PRIMERA - DOCUMENTOS:**

entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Estudio previo presentado por la **POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA,** con la propuesta del ARRENDATARIO STOCK ALIMENTAMOS S.A.S. **2.)** Anexos del contrato. **3.)** Documentos que suscriban las partes. **VIGÉSIMA SEGUNDA - IMPUESTOS: el ARRENDATARIO** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. **VIGÉSIMA TERCERA - LIQUIDACIÓN:** el presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **VIGÉSIMA CUARTA - 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. **VIGÉSIMA QUINTA - RÉGIMEN LEGAL:** este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa Pública 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. **VIGÉSIMA SEXTA - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** en virtud del presente contrato, el **ARRENDATARIO** se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. **VIGÉSIMA SÉPTIMA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Pereira, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Pereira, a los, 20 ENE 2026

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **JUAN PABLO RUIZ RODRÍGUEZ**
Comandante Policía Metropolitana de Pereira

EL ARRENDATARIO

TATIANA CARVAJAL JIMÉNEZ
Representante legal STOCK ALIMENTAMOS S.A.S

Elaborado por: IT. Diego Jiménez Ramirez: MEPER–GRUCO
Revisado por: IJ. Germán David Londoño Ocampo – MEPER-GRUCO
Revisado por: IJ. Juan Esteban Zapata Villa - MEPER-ASJUR
Revisado por: MY. Diana Carolina Betancur Piedrahita - MEPER-JEFAT
Revisado por: CR. Óscar Leonel Ochoa Sánchez - MEPER-SUBCO
Ubicación: E:\ \CAFETERÍA MEPER 2026

Avenida Las Américas 46-35
Teléfono: 3117013040
meper.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO Nro. 1

DATOS DEL CONTRATO

CONTRATO NRO.	82-1-10002-26
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL-POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel JUAN PABLO RUIZ RODRÍGUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	93.133.416 del Espinal (Tolima)
CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Pereira
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Nro. 002874 del 31 de diciembre de 2025
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución Nro. 00011 del 02 de enero de 2025 adicionada y modificada por la resolución 00364 del 12/02/2025
EL ARRENDATARIO	NOMBRE: STOCK ALIMENTOS S.A.S NIT: 901813908-1 REPRESENTANTE LEGAL: TATIANA CARVAJAL JIMÉNEZ DOC. IDENTIDAD: cédula número 1.053.851.749 de Manizales (Caldas) CIUDAD NOTIFICACIÓN: Manizales DIRECCIÓN: Calle 29 Nro. 29 – 08 barrio Campo Hermoso TELÉFONO: 3105125141 E-MAIL: stockalimentos@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación directa PN MEPER CD 003 2026
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Para la supervisión de los contratos, aceptaciones de oferta y/o órdenes de compra derivadas de los estudios previos, se requiere una persona que posea conocimientos sobre los bienes o servicios a adquirir, con el fin de realizar un seguimiento continuo y garantizar la correcta ejecución contractual. Dicho supervisor deberá informar oportunamente a la ordenación del gasto sobre cualquier novedad que se presente durante la ejecución del contrato. El supervisor deberá cumplir con las funciones, responsabilidades y prohibiciones establecidas en la normativa vigente, incluyendo: • Ley 80 de 1993. • Ley 1150 de 2007. • Ley 1474 de 2011. • Ley 1952 de 2019 (Código General Disciplinario), con las modificaciones introducidas por la Ley 2094 de 2021. • Decreto 103 de 2015, especialmente el Artículo 8° sobre la publicación de la ejecución de contratos. • Decreto 1082 de 2015. • Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018, que actualiza el Manual de Contratación de la Policía Nacional. • Resolución Nro. 01956 del 25 de abril de 2018, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional. • Instructivo Nro. 016 del 24 de marzo de 2010 de la Dirección General de la Policía Nacional. • Guía para el ejercicio de las funciones de supervisión e interventoría en los Contratos Estatales, expedida por Colombia Compra Eficiente.

Además, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el comunicado oficial Nro. S - 2018 – 024488 / SEGEN – ARIAC – 29 del 3 de junio de 2018, relacionado con la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en materia contractual.

De acuerdo a lo anterior, la vigilancia, supervisión, verificación operativa y técnica del contrato estará a cargo del siguiente personal, que cuenta con conocimientos básicos en este tipo de elementos, quien haga sus veces o el que con posterioridad designe el Comando de la Policía Metropolitana de Pereira para la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto contractual, así:

UNIDAD	CARGO	SUPERVISOR
MEPER	SUPERVISOR	Capitán DAIANA CAROLINA ROTAVISTA LÓPEZ- Jefe Grupo Planeación Policía Metropolitana de Pereira
	APOYO A LA SUPERVISIÓN	Intendente Jefe CARLOS ALBERTO ESPINOSA HERNÁNDEZ- Codificador Nomina Policía Metropolitana de Pereira

Con el fin de garantizar un control efectivo y adecuado seguimiento en la ejecución de contratos y órdenes de compra generadas a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC), los funcionarios que desempeñan funciones de supervisión, coordinación, interventoría o seguimiento contractual deberán dar cumplimiento a las siguientes instrucciones en el marco normativo aplicable.

SUPERVISOR, COORDINADOR E INTERVENTOR:

La supervisión está constituida por el conjunto de funciones desempeñadas por una persona que se encarga de ejercer el control de ejecución de un contrato u orden de compra, cualquiera sea su modalidad, y usualmente corresponde a una labor ejercida por un funcionario de planta de la institución, circunstancia por la que tanto los uniformados como los no uniformados están habilitados para desempeñarla siempre y cuando tengan relación directa con el bien, servicio u obra contratada y cuenten con la formación y experiencia necesaria para cumplir adicionalmente con las actividades que demanda la supervisión.

La Resolución Nro. 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional" y la Resolución Nro. 00090 de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución Nro. 03049 de 2014", en el capítulo XII referente a la Supervisión/Interventoría, establece lo siguiente:

*"(...) La Supervisión o Interventoría, está constituida por el conjunto de funciones desempeñadas por una persona que se encarga de ejercer el control de ejecución de un contrato o convenio, cualquiera sea su modalidad. Cuando las funciones mencionadas sean ejercidas por un funcionario de planta se le denominará **SUPERVISIÓN** y cuando se trate de una persona natural o jurídica que para tales efectos sea contratada a través de una consultoría, se le denominará **INTERVENTORÍA**, en tal caso el mencionado contrato de interventoría debe contar con un supervisor designado por la respectiva unidad policial, para su vigilancia y control. (...)"*

*"(...) Cuando se celebren contratos o convenios interadministrativos, en los que una entidad pública se encargue de contratar para la Policía Nacional la adquisición de bienes, servicios o la construcción de obras, para verificar su cumplimiento, se designará un funcionario como **COORDINADOR** del respectivo contrato o convenio. En tales eventos, en el estudio previo que se elabore se establecerá el perfil del funcionario que ejercerá las labores de coordinación con arreglo a las particularidades del objeto contractual. (...)"*

OBJETO	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEL CASINO DE OFICIALES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA.

VALOR

El valor total estimado para el canon de arrendamiento de la cafetería y casino de oficiales es de VEINTE MILLONES QUINIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 20.503.200,00) MONEDA CORRIENTE, desagregado así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	VALOR UNITARIO MENSUAL INCLUIDO VA	CANTIDAD (MESES)	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA
1	N/A	MEPER	Arrendamiento de las instalaciones donde funciona la cafeteria de la Policia Metropolitana de Pereira	N/A	$ 1.581.448,39	12	$ 18.977.380,68
2	N/A	MEPER	Arrendamiento de las instalaciones donde funciona el restaurante del Casino de Oficiales del comando	N/A	$ 127.151,61	12	$ 1.525.819,32
VALOR TOTAL					$ 1.708.600,00	12	**$ 20.503.200,00**

FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará el canon pactado de manera mensual, durante los primeros cinco días hábiles tomando como referencia la fecha de inicio de ejecución y presentarán el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago al supervisor del contrato.

NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA- FONDOS ESPECIALES.
BANCO: BBVA
TIPO CUENTA: CORRIENTE
NUMERO DE CUENTA: 803000017

NOTA: el pago del primer canon de arrendamiento se contempla para el 15 de marzo de 2026, estando sujeto a partir de la notificación de inicio y ejecución cuando sean aprobadas las pólizas de garantías.

Una vez realizadas las consignaciones correspondientes, el ARRENDATARIO deberá enviar copias del comprobante de pago a la Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, con copia al supervisor del contrato, con el fin de que sirvan como antecedente dentro del acervo documental del proceso contractual.

En caso de incumplimiento en el pago del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de inicio, el ARRENDATARIO deberá pagar un recargo por mora, calculado de la siguiente manera:

1. Retraso de hasta quince (15) días calendario: Se aplicará una penalización equivalente al 0.5% del valor total del contrato por cada día de retraso.

2. Incumplimiento en la constitución de requisitos de perfeccionamiento y/o ejecución del contrato: Se aplicará una penalización equivalente al 0.2% del valor total del contrato por cada día de retardo, hasta por diez (10) días calendario.

Las sanciones establecidas se aplicarán conforme a la normatividad vigente y serán reportadas a la Cámara de Comercio competente, en cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 6.2 del artículo 6° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

	PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS: Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados directamente por este, de la siguiente manera: • Gas natural: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. • Los servicios públicos domiciliarios de energía, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces de la Policía Metropolitana de Pereira con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. **Nombre Beneficiario:** Policía Metropolitana De Pereira – Gastos Personales **Banco:** BBVA **Tipo Cuenta:** CORRIENTE **Número De Cuenta:** 803000025 Los medidores serán leídos mensualmente con presencia del ARRENDATARIO y el supervisor del contrato, este último informará al grupo de bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Pereira, mediante comunicado oficial de la unidad sobre las lecturas realizadas, con esta información el supervisor notificará mediante comunicado oficial al ARRENDATARIO el valor a pagar por concepto de servicios públicos. El valor a pagar por concepto de servicios públicos deberá ser consignado y se presentará el recibo de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira y el envío de soportes de pago al supervisor del contrato. **NOTA: el primer canon de arrendamiento debe ser cancelado dentro de los 5 primeros días hábiles de notificado el inicio del contrato.**
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato derivado del presente estudio de previo será de doce (12) meses contados a partir de la notificación de inicio de ejecución del mismo. El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos: a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo. b) Mutuo acuerdo de las partes. c) Incumplimiento por parte del EL ARRENDATARIO de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el supervisor, por no cumplimiento de las normas de higiene, calidad de los productos suministrados, servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el ordenador del gasto de la Policía Metropolitana de Pereira, podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes. d) Muerte del EL ARRENDATARIO cuando este sea persona natural.
LUGAR Y FORMA DE ENTREGA	El servicio de cafetería y restaurante del Casino de Oficiales se prestará dentro de las instalaciones del Comando de Policía Metropolitana de Pereira, así:

	Espacio Nro. 1 Cafetería y restaurante Comando MEPER. ubicado en la Avenida las Américas 46- 35 al lado izquierdo del casino de suboficiales. **Espacio Nro. 2** Restaurante casino de Oficiales. ubicado en Avenida las Américas 46- 35, dentro de las instalaciones del casino de oficiales.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos Colombianos

LA POLICÍA NACIONAL

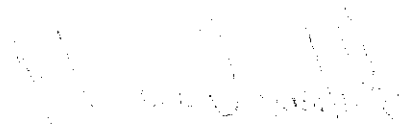
Coronel **JUAN PABLO RUIZ RODRÍGUEZ**
Comandante Policía Metropolitana de Pereira

EL ARRENDATARIO

TATIANA CARVAJAL JIMÉNEZ
Representante legal STOCK ALIMENTAMOS S.A.S

Elaborado por: IT. Diego Jiménez Ramirez: MEPER–GRUCO
Revisado por: IJ. Germán David Londoño Ocampo – MEPER–GRUCO
Revisado por: IJ. Juan Esteban Zapata Villa - MEPER-ASJUR
Revisado por: MY. Diana Carollna Betancur Piedrahita - MEPER-JEFAD
Revisado por: CR. Óscar Leonel Ochoa Sánchez - MEPER-SUBCO
Ubicación: E:\ \CAFETERÍA MEPER 2026

Avenida Las Américas 46-35
Teléfono: 3117013040
meper.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co



ANEXO No 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ALIMENTOS Y BEBIDAS A SUMINISTRAR
1	EL ARRENDATARIO deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de policía que cuentan con la partida de alimentación en la Policía metropolitana de Pereira y los estudiantes de las escuelas de policía que apoyen el servicio en la jurisdicción, la cual comprende el desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, sin desmejorar la alimentación, es decir debe tener el mismo contenido y posibilidades alimentarias. NOTA 1: el dinero para la cancelación de la provisión de la alimentación será autorizado por los estudiantes y auxiliares de policía, ante la tesorería de la Policía Metropolitana de Pereira, de acuerdo a la partida de alimentación suministrada al precitado personal y proveniente del gasto de personal del tesoro nacional. NOTA 2: el valor del servicio de alimentación diaria incluye desayuno, almuerzo, cena y refrigerio, tal como se encuentra estipulado por el Ministerio de Defensa Nacional en el momento que sea requerido, por la suma de VEINTE MIL PESOS ($20.000) MONEDA LEGAL VIGENTE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 1170 DEL 17 DE MARZO DEL 2025 POR EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, quien fija las partidas de alimentación para el personal de las Fuerzas Militares y de Policía Nacional, la cancelación del valor de la alimentación, se efectuará mediante factura expedida por el EL ARRENDATARIO O EL ARRENDATARIO, previa verificación de las planillas diarias de consumo supervisadas por el personal designado para tal fin, por la Policía Metropolitana de Pereira. Se hace claridad que el valor aquí contemplado se ajustará exclusivamente de conformidad a Resolución expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, motivo por el cual el ajuste de dicho valor está sometido a la expedición de la Resolución en el 2025.
2	El ARRENDATARIO suministrará todos los productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas, variadas, productos derivados de los lácteos, confitería, combos tipo desayuno, almuerzos, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros.
3	El ARRENDATARIO garantizará un menú variado, para cada una de las comidas, el cual podrá ser objeto de revista y verificación por parte del supervisor del contrato, para su revisión. Actividad que podrá ser realizada previa coordinación.
4	No se le permitirá al ARRENDATARIO la instalación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y/o snacks u otras, iguales o similares a las que se encuentren dentro del comando de Policía Metropolitana de Pereira mediante contrato de arrendamiento.
5	El ARRENDATARIO se comprometió a presentar una propuesta de productos para el servicio a la carta, con sus respectivos precios, para ser aprobados por el supervisor del contrato y posteriormente ofrecidos en el servicio lo cual deberá realizarse al inicio del contrato o cuando se realice modificaciones a alguno de los menús o precios.
6	EL ARRENDATARIO deberá realizar la publicación mediante avisos sobre alternativas de menús, compuestos por combos o alimentos que permitan generar una opción alternativa a los compradores.
7	EL ARRENDATARIO ofrecerá semanalmente un menú alterno, con el propósito de generar mayor variedad en los productos ofrecidos, sin embargo, estos no deben ser motivo de alteración al precio final del (los) menú(s). Se deberán ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros.
8	EL ARRENDATARIO se comprometió a no vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.
9	EL ARRENDATARIO se compromete a no poner en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o sus derivados.
10	EL ARRENDATARIO se compromete a no vender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.
REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL PARA PRESTAR EL SERVICIO	

<table>
<tr><td>11</td><td>EL ARRENDATARIO se comprometió con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, así como también para el servicio de restaurante del casino de oficiales en la Policía Metropolitana de Pereira, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene.

CAFETERÍA COMANDO
<table><tr><th>AREA A CUBRIR</th><th>PERSONAL</th></tr><tr><td>Administrador</td><td>1</td></tr><tr><td>Jefe de cocina</td><td>1</td></tr><tr><td>Auxiliar de cocina</td><td>2</td></tr></table>
RESTAURANTE CAOFI
<table><tr><th>AREA A CUBRIR</th><th>PERSONAL</th></tr><tr><td>Auxiliar de cocina</td><td>2</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>12</td><td>EL ARRENDATARIO realizara los controles de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología del personal que labora en el establecimiento, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato tanto al inicio del mismo, y de forma anual. Aclarando que si realiza cambio de personal deberá realizar los mismos controles, siendo presentadas las correspondientes certificaciones ante de iniciar labores.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>EL ARRENDATARIO anexo el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que realiza este tipo de labor en la cocina y adicionalmente acreditar experiencia mínima de (06) meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>EL ARRENDATARIO se comprometió a entregar la relación del personal previsto por la empresa para la prestación del servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos).</td></tr>
<tr><td>15</td><td>EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones necesarias para la oportuna y buena atención, previniendo la afectación al servicio con largas filas y/o congestiones.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>EL ARRENDATARIO se comprometió a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet).</td></tr>
<tr><td>17</td><td>EL ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio, serán objeto de estudio de seguridad, reservándose la Policía Metropolitana de Pereira, el derecho frente al EL ARRENDATARIO O EL ARRENDATARIO, a solicitar el cambio de cualquier empleado, lo cual deberá realizarse dentro de los tres días siguientes a la notificación.
En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión anexando los documentos anteriormente exigidos y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo estudio de seguridad efectuado por la Policía Nacional.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>EL ARRENDATARIO se comprometió a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del El ARRENDATARIO, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley, conforme a las disposiciones de la ley 100 de 1993. Igualmente velar por la salud de sus trabajadores, usando elementos de protección industrial adecuados para el desarrollo y/o ejecución de las tareas encomendadas en la jornada laboral.
La policía metropolitana de Pereira no tendrá vínculo alguno con las personas que laboren en estos espacios.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>EL ARRENDATARIO se comprometió al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder el horario semanal, de acuerdo al código sustantivo del trabajo, si es necesario se deben implementar dos turnos de personal y este será asumido por el ARRENDATARIO.</td></tr>
<tr><td>21</td><td>EL ARRENDATARIO deberá encargarse de las siguientes actividades para el aseo y mantenimiento sobre las instalaciones y elementos de dotación.
Las áreas de responsabilidad para aseo y mantenimiento por parte del ARRENDATARIO son:
• Bloque cafetería y comedor (zona de restaurante), andenes y zona verde inmediatos alrededor de este bloque.
• Bloque restaurante casino de oficiales (cocina) y andenes inmediatos alrededor de esta instalación</td></tr>
</table>

	Baños: deberán ser lavados en su totalidad, de manera diaria. Piso: aseado diariamente y lavado cada tres días con jabón. Mostrador: limpieza diaria con desinfectante y jabón. Piso del área del comedor: barrido y trapeado mínimo dos veces al día. Paredes internas: prevenir el deterioro causado por el aparecimiento de lama, manchas de grasa y/o suciedad.
22	EL ARRENDATARIO deberá controlar que personas externas y/o animales domésticos ajenos a la actividad comercial del lugar, NO INGRESEN A LOS LUGARES COMO: COCINA, CAJA, MOSTRADOR, y demás que se estimen de uso exclusivo del personal que hacen parte del servicio de cafetería y restaurante, lo cual será verificado aleatoriamente por el supervisor del contrato.
CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS	
23	EL ARRENDATARIO se comprometió a utilizar insumos y producto de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otras, las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual se podrá ordenar a través de la Policía Metropolitana de Pereira, la toma de muestras para análisis químicos, o bacteriólogos en uso del stock.
24	EL ARRENDATARIO se comprometió a anexar en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios).
25	EL ARRENDATARIO se comprometió al buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato (infraestructura, muebles y enseres).
26	EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2310 de 1986 de Ministerio de Salud, así como a dar un adecuado manejo de los diferentes residuos.
27	EL ARRENDATARIO se comprometió a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro del restaurante y cafetería, lo cual será verificado por parte del supervisor del contrato de forma aleatoria mediante diferentes mecanismos, verificación de facturas, proveedores, etc.
PRECIOS DE LOS PRODUCTOS	
28	EL ARRENDATARIO se comprometió a ofrecer PRECIOS DEL MERCADO COMÚN del sector y mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.
29	EL ARRENDATARIO en desarrollo de su actividad comercial se comprometió a publicar los precios en un lugar visible de las instalaciones del restaurante y cafetería.
30	EL ARRENDATARIO se comprometió a vender y cobrar de forma a los usuarios los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el portafolio de servicios.
ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS	
31	EL ARRENDATARIO se comprometió con la adecuación y/o adopción de una imagen corporativa, que identifique el espacio como un restaurante con servicio de cafetería, no instalando avisos clasificados de productos o servicios promocionales de marcas de alimentos o de alguna otra índole que puedan desdibujar la imagen institucional.
32	EL ARRENDATARIO se comprometió con la adecuación de un espacio al interior de la cafetería (estantería) para el ofrecimiento de medicamentos de uso cotidiano (que no generen dependencia psíquica y física relacionado en el ítem 10) y productos de aseo, que salvaguarde la imagen corporativa adoptada y que los productos cumplan con los parámetros establecidos por el INVIMA para la administración de estos espacios y productos.
33	EL ARRENDATARIO se comprometió a la instalación y adecuación de un televisor al interior de la cafetería, para el disfrute y goce del personal que toma los alimentos en las instalaciones, en pro del bienestar y la calidad de vida del mismo, no se establecen especificaciones técnicas para el mismo, solo que este se adecue al área de arrendamiento y el tamaño de la pantalla sea superior a 32".
34	EL ARRENDATARIO se comprometió a devolver el espacio arrendado, el equipamiento, y utensilios entregados en óptimas condiciones de uso y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.
35	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional sin costo alguno para la institución.
36	EL ARRENDATARIO se comprometió a mantener en impecable estado de aseo el sitio (los sitios) objeto del contrato, así como todos los elementos, de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención.
37	EL ARRENDATARIO se comprometió a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a Policía Nacional – Dirección Logística y Financiera o Policía Metropolitana de Pereira así mismo se compromete a no realizar obras y/o modificaciones estructurales sin autorización expresa de la entidad.
38	EL ARRENDATARIO se comprometió a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes, para lo cual tendrá previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y señalización correspondiente.

	Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.
39	EL ARRENDATARIO se comprometió a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para tal 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, auditorias, etc.).
40	EL ARRENDATARIO se comprometió a mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades diarias, así como también los equipos de prevención y extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad y salud en el trabajo
41	EL ARRENDATARIO se comprometió a utilizar loza en porcelana y/o melanina (platos, pocillos, etc.) para servir los alimentos, así como cubiertos de buena calidad y en buen estado. Así mismo, ubicara en cada una de las mesas; servilleteros surtidos, saleros, entre otros.
PAGO SERVICIOS PÚBLICOS Y ARRIENDO	
42	EL ARRENDATARIO se comprometió al pago de los servicios públicos que cause, así: GAS NATURAL: de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora de servicio, debiendo presentar copias de las facturas canceladas ante el supervisor del contrato. LOS SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS DE ENERGÍA, ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO: estarán a cargo del El ARRENDATARIO y deberán ser cancelados, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato. La liquidación de los servicios públicos será certificada por el grupo de bienes raíces con relación a las facturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/H). Este pago se deberá realizar durante los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA – GASTOS PERSONALES BANCO: BBVA TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 803000025
43	EL ARRENDATARIO cancelará el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de inicio de ejecución del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente de la entidad que la policía metropolitana de Pereira determine, entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.
HORARIO DE ATENCIÓN	
44	El horario de atención al público de la cafetería y restaurante del comando de la policía metropolitana de Pereira, ubicada en la Avenida Las Américas Nro. 46-35 sur, será de domingo a domingo, así: RESTAURANTE (incluyendo casino de oficiales) Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 15:30 horas. Cenas: desde las 16:45 y hasta las 19:00 horas. SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desayunos: desde las 06:30 horas y hasta las 09:30 horas. Almuerzos: desde las 11:45 horas y hasta las 14:30 horas. Cenas: desde las 15:00 y hasta las 18:00 horas. **ZONA DE CAFETERÍA** Teniendo en cuenta que en el complejo del comando pernocta personal policial profesional y se requiere suministrar alimentación al personal de auxiliares de policía que prestan servicio de seguridad en las instalaciones, así como también el personal administrativo que labora durante el fin de semana, se hace necesario la implementación del horario de lunes a domingo, de forma continua e incluyendo días festivos, así: LUNES A VIERNES

	Desde las 06:30 horas y hasta las 19:00 horas (se podrá extender hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Desde las 07:00 horas y hasta las 18:00 horas (se podrá extender hasta las 19:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato). Es de anotar, que se requiere un horario de atención especial, para los días en los que se notifiquen alistamientos de primer grado del personal, particularmente en los días sábados, domingos y festivos, y en los que se debe propender por la extensión del horario de acuerdo a las actividades programadas, ordenadas y/o de celebración; así: plan democracia, jornadas de protesta social, día del trabajo (01 de mayo), día de independencia (20 de julio), celebración de la batalla de Boyacá (07 de agosto), etc. Lo anterior con el propósito de garantizar atención a la necesidad de alimentación de los funcionarios comprometidos en estos servicios de relevancia nacional. En las fechas que se requiera la extensión de la jornada de atención al público precitada en el anterior parágrafo, el supervisor del contrato será quien notifique con mínimo 24 horas de anticipación al El ARRENDATARIO, para que se active el protocolo interno y se pueda cumplir con el requerimiento.
45	El ingreso de alimentos y proveedores se realizará durante el horario establecido de apertura y bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones del comando de la policía metropolitana de Pereira, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al supervisor del contrato (por escrito) con anticipación los datos del personal y vehículo para solicitar el respectivo ingreso.
PARAMETROS SANITARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS	
46	EL ARRENDATARIO se comprometió a 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, ejerciendo el control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el Ley 9 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. • La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. • La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. • Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos. • Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. • Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. • Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. • Se deben utilizar los elementos de bioseguridad ordenados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones. • Se deben adoptar los protocólos de bioseguridad implementados por el ministerio de salud y/o las autoridades locales, con el fin de prevenir la propagación de virus y/o enfermedades en las instalaciones.
47	EL ARRENDATARIO debe gestionar la presentación del examen médico-sanitario de todo el personal bajo su cargo, con los datos y documentos respectivos, así: ✓ Examen médico (Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel) ✓ Fotocopia de la cédula. ✓ Certificado de manipulación de alimentos vigente. ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. ✓ Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional
48	REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

	Condiciones Generales: todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procedimiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013.
49	IDONEIDAD 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.
50	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Deberán rechazarse los vegetales que presenten: moho, hongos, hoyos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.
51	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN Con relación al almacenamiento y conservación, el ARRENDATARIO deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Se debe implementar un control escrito sobre las fechas de compra, inicio de conservación en frio, fecha de vencimiento y demás, con el propósito de tener trazabilidad de los alimentos (pollo, pescado, mariscos, carnes, etc.) que requieran preservación en frio.
52	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS EL ARRENDATARIO debe realizar trimestralmente las gestiones para efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico, teniendo en cuenta que esta fumigación es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Pereira, observando en todo momento las medidas de bioseguridad, y por ningún motivo se admiten animales domésticos en los lugares de manipulación y servicio de alimentos. El supervisor de contrato verificará el cumplimiento a este requerimiento a través de los documentos soportes de la actividad de fumigación realizada por la empresa especializada.
53	El ARRENDATARIO deberá adecuar las instalaciones de acuerdo a los protocolos de seguridad y salud en el trabajo pertinentes para la prevención de enfermedades y/o accidentes laborales (según corresponda) en un plano no superior a tres (03) meses después de iniciación del negocio jurídico.
54	El ARRENDATARIO certifico que adquiere los alimentos en instituciones que tienen el certificado expedido por sanidad municipal y/o registro INVIMA, con el fin de identificar las mejores condiciones de salubridad requeridas por la institución
CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD DE HIGIENE, SALUBRIDAD Y AMBIENTAL	
55	El ARRENDATARIO deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación, y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986; Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley No. 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales.
56	El ARRENDATARIO no puede realizar el vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 Ambiente y Desarrollo Sostenible, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.
57	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan con las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el ARRENDATARIO está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el ministerio de ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".

58	El ARRENDATARIO realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.
59	El ARRENDATARIO realizará mantenimiento de la trampa grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del sistema de gestión ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.
60	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" el ARRENDATARIO deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
61	El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificara el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible" y el decreto 284 del 2018 "por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015 único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible en lo relacionado con la gestión integral de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones".
62	El ARRENDATARIO se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínima de seis (06) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.
63	El ARRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia "que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".
64	El ARRENDATARIO deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la política ambiental de la policía nacional, la resolución 02309 de 1986 expedida por el ministerio de salud, conforme el artículo 35 "por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de residuos sólidos especiales", y en atención a la resolución 2184 de 2019 "por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones y decreto 4741 del 2005 por la cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el gerente general del instituto colombiano agropecuario ICA "por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio humano", el El ARRENDATARIO deberá realizar el manejo adecuado de os residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

65	El ARRENDATARIO deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de gestión ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucional, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.
66	El ARRENDATARIO deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems.: ✓ 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 toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideración relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al decreto 1076 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible".
EXPERIENCIA DEL EL ARRENDATARIO	
67	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, acredito experiencia en el desarrollo de actividades concernientes a cafetería y restaurante. La Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, con el fin de garantizar la transparencia del proceso de contratación.
68	El ARRENDATARIO deberá anexo certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que laborara y adicionalmente acredito experiencia mínima de 6 meses en la manipulación de alimentos y atención de personal.

Capacidad Operativa:

El ARRENDATARIO está en la capacidad de comercializar los productos como los que se relacionan a continuación (**incluir valor**), en caso de no ofrecer la totalidad de los productos, deberá anexar una propuesta de menú con sus respectivos valores.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS (DESAYUNO)	VALOR
1	Huevos al gusto (100 gr), arepa (80 gr), porción de queso (60 gr), pan, y jugo chocolate (200 ml).	$ 7.000,00
2	Huevos al gusto (100 gr), calentado (60 gr), arepa (80 gr), pan leche (70 gr), y jugo o chocolate (200 ml).	$ 8.000,00
3	(Desayuno) arepa (80 gr), carne de res (80 gr), y jugo (200 ml).	$ 8.000,00
4	Caldo de costilla 14 onzas, arepa (80 gr), chocolate y/o café (200 ml).	$ 10.000,00
5	Cereales (80 gr) con leche y/o Yogurt (200 ml).	$ 7.000,00

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS (ALMUERZO)	VALOR
1	Sopa de pasta 14 onzas, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr papa sudada o cocinada, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas tomate árbol.	$ 12.000,00
2	Sopa 14 onzas crema, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr lentejas maduro, arroz 100grarroz, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo opción 1 12 onzas guayaba agria	$ 12.000,00
3	Sopa 14 onzas sancocho, proteína opción 1 130gr pollo, principio 100gr yuca, papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo opción 1 12 onzas guayaba dulce.	$ 12.000,00
4	Sopa 14 onzas guineo cuchuco, proteína opción 1 130gr carne res, principio 100gr pasta, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo opción 1 12 onzas lulo.	$ 12.000,00
5	Sopa 14 onzas frijoles, proteína opción 1 130gr chicharrón, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, jugo opción 1 12 onzas limonada.	$ 12.000,00

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS (CENA)	VALOR
1	Sopa 14 onzas pasta, proteína opción 1 130gr carne cerdo, proteína opción 2 130gr carne res, 50 gr papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.	$ 12.000,00
2	Proteína opción 1 130gr chorizo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo 12 onzas limonada o jugo.	$ 12.000,00
3	Sopa 14 onzas sancocho, proteína opción 1 130gr carne cerdo, proteína opción 2 130gr carne res, 50 gr papa, arroz 100 gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo 12 onzas limonada o jugo.	$ 12.000,00
4	Sopa 14 onzas guineo, proteína opción 1 huevo, proteína opción 2 130 gr carne res, 50 gr papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.	$ 12.000,00
5	Proteína opción 1 huevo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, jugo 12 onzas limonada o jugo.	$ 12.000,00

MENU ADICIONAL OPCIÓN SALUDABLE

El oferente deberá anexar un menú adicional **"opción saludable"** para el desayuno, el almuerzo y la cena, diferente a los previamente establecidos, su precio no puede superar el fijado en el menú normal, deben ser alimentos saludables y poco procesados, que aporten significativamente al bienestar y la salud del personal que hace uso de las instalaciones, a la buena nutrición y a la prevención de enfermedades cardiovasculares.

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
MENÚ SALUDABLE	Huevos al gusto, pan integral, porción de fruta, bebida caliente o jugo de fruta sin azúcar.	Pechuga de pollo a la parrilla, ensalada de la casa, papa al vapor o arroz, jugo de fruta sin azúcar o te.	Proteína con vegetales salteados, papa al vapor o arroz, jugo de fruta sin azúcar o te.
VALOR	$8,000	$12,000	$12,000

LISTADO PRECIOS

No.	DESCRIPCION	PRECIO
1	PANZEROTI (120 GR)	$3000
2	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO (120 GR)	$4000
3	PAPA RELLENA (100GR)	$2500
4	AREPA DE HUEVO (100)	$2500
5	AREPA RELLENA DE CARNE (150 GR)	$5000
6	EMPANADA	$2000
7	DEDO DE QUESO (90 GR)	$3000
8	JUGO EN AGUA (12 ONZ)	$5000
9	JUGO EN LECHE (12 ONZ)	$6500
10	PINTADO (8 ONZ)	$2500
11	PINTADITO (4 ONZ)	$2000
12	TINTO (4 ONZ)	$1200
13	TINTO (8 ONZ)	$2000
14	AROMATIA (4 ONZ)	$1200
15	VASO DE LECHE (8 ONZ)	$2000
16	VASO DE LECHE (4 ONZ)	$2500
17	DETODITO	$2500
18	PAPAS MARGARITA	$2500
19	NATUCHIPS	$2500
20	CHICHARRON AMERICANO	$2500
21	ROSQUILLAS	$2500
22	DORITOS	$2500
23	CHESSTRES	$2500
24	BOLIQUESO	$2500
25	PORCION DE TORTA	$2500
26	GALLETA DE AVENA	$2000
27	GALLETA CLUB SOCIAL	$2000
28	GALLETA OREO	$2000
29	MANI ESPECIAL	$2500
30	MANI MOTO	$2500
31	GALLETA CHOQUIS	$2000
32	BOLITAS CHOQUIS	$1500
33	SPRIES	$1000
34	GALLETA QUAKER	$1500

36	CHICHLES ADAMS PEQUÑAS	$400
36	CHICLES ADAMS GRANDE	$2000
37	TRIDENT NORMAL UNIDAD	$400
38	TRIDENTS TWIST	$400
39	TRIDENT TOTAL X 6	$1200
40	TRIDENT TOTAL X 12	$2000
41	HALLS BARRA	$1300
42	HALLS PEPA	$300
43	GATORADE	$5000
44	LIPTON	$4000
45	FUZE TEA	$3000
46	HIT BOTELLA NARANJA	$3000
47	HIT CAJA	$2000
48	H2O	$3500
49	GASEOSAS POSTOBON	$2500
50	AGUA CRISTAL	$2500
51	AGUA CRISTAL GAS	$2800
52	BONYURT	$4500
53	YOGURT ALPINA	$4000
54	YOGURT FINESSE ALPINA	$4000
55	AVENA BOLSA ALPINA	$3500
56	AVENA ALPINA	$4000
57	AVENA FINESSE ALPINA	$4000
58	ALPIN	$3500
59	KUMIS ALPINA 200 GR	$4000
60	COCA COLA 600ML	$3000
61	COCA COLA LIGH 600ML	$3000
62	JUGO DEL VALLE X 185 ML	$2500
63	AGUA BRISA	$2500
64	AGUA BRISA GAS	$2800
65	PORCION DE FRUTA	$5000

LISTA DE PRECIOS		
No.	**DESCRIPCION**	**PRECIO**
1	Porción de sopa	$3000
2	Porción de arroz	$3000
3	Porción de papas	$4000
4	Porción de ensalada	$4000
5	Churrasco 250 gramos	$24,000
6	Punta de anca 250 gramos	$26,000
7	Trucha 300 gramos min	$21,000
8	Mojarra 300 gramos min	$20,000
9	Pechuga plancha 250 gr	$15,000
10	Hamburguesa sencilla	$ 10.000
11	Hamburguesa especial	$ 15.000
12	Hamburguesa sencilla en combo	$ 13.000
13	Hamburguesa especial en combo	$ 20.000
14	Perro sencillo	$ 11.000
15	Perro especial	$ 13.000
16	Perro sencillo en combo	$ 15.000
17	Perro especial en combo	$ 20.000
18	Perra (perro caliente con tocineta)	$ 13.000
19	Salchipapa tradicional	$ 10.000
20	Salchipapa con pollo	$ 14.000
21	Chuzo de pollo o cerdo	$ 15.000
22	Salchipapas al precio	$ 15.000
23	Arepa con carne desmechada	$ 10.000
24	Patacón con carne desmechada	$ 14.000
25	Maicitos con pollo o carne	$ 14.000

ANEXO 3

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Dirección Administrativa y Financiera o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Incluir todas aquellas obligaciones que el ARRENDATARIO debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional)

10. Las demás obligaciones del EL ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

11. CATALOGACIÓN. – EL ARRENDATARIO deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

12. Cumplir con la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo contemplen, para lo cual deberán diligenciar el formulario No 2 del presente estudio previo.

13. Verificar e inscribirse en la página del SECOP II, anexando los documentos requeridos dentro del proceso contractual en el aplicativo.

14. Las facturas deben ser publicadas en la palta forma SECOP II de manera clara y legible, teniendo en cuenta que la misma debe ser facturación electrónica.

15. Y las demás obligaciones del EL ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SG-SST

Con la presentación de la oferta el ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST:

1. Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el artículo No. 2.2.4.6.10., del decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector trabajo".

2. El ARRENDATARIO será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subarrendatarios, y protección de bienes.

Según la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:

1. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SG-SST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del ARRENDATARIO o subarrendatarios a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

2. Evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

3. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.

4. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.

5. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.

6. Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al ARRENDATARIO durante la ejecución contractual.

7. Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.

8. Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de

cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.

COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

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

1. El ARRENDATARIO debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 372 del 26/02/2009, Resolución 1446 del 02/09/2005, Resolución 1488 del 02/09/2005, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias.
2. Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el ARRENDATARIO a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Policía Metropolitana de Pereira se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el ARRENDATARIO con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización.
3. Suministrar preferiblemente de elementos ecológicos o biodegradables y demás que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en **cumplimiento del Decreto 1369 de 2014**, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa."
4. El ARRENDATARIO se compromete a la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.
5. A contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.
6. A responder por cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio.
7. El ARRENDATARIO debe realizar la disposición final adecuada de cualquier elemento peligroso resultante de la ejecución del contrato.
8. A capacitar a su personal en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.
9. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como su responsabilidad.
10. En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.
11. El ARRENDATARIO se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono.
12. Promover el uso de productos que tengan el sello ambiental, por cuanto este símbolo es una herramienta educativa que permite a los consumidores identificar y orientar sus preferencias de uso, al tratarse de productos que no afectan de manera significativa el medio ambiente.

ANEXO 4

OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL

1. Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO.**

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **ARRENDATARIO,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **ARRENDATARIO** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

ANEXO 4
GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

Mecanismo de cobertura	Clase de riesgo	Tipificación de los riesgos	Estimación del riesgo	Asignación del riesgo	Vigencia	Justificación cobertura / vigencia
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Con una vigencia igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
	Riesgo operativo	Calidad del servicio	Cincuenta por ciento (50%) del valor del valor del contrato	Contratista	Igual a la vigencia del contrato y un (01) año más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía técnica. La estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la prestación del servicio requerido.
	Riesgo financiero	Responsabilidad civil	Por 100 SMMLV	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o sus subcontratistas. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el artículo dieciséis (16) de decreto 4828 de 241208.
	Riesgo jurídico	No pago de salarios, prestaciones e indemnizacion es laborales	5 % del valor total del contrato	contratista	con una vigencia al plazo de duración del contrato y tres (3) años más desde con inicio en la fecha de expedición de la póliza	Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasiones como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

Mecanismo de cobertura	Clase de riesgo	Tipificación de los riesgos	Estimación del riesgo	Asignación del riesgo	Vigencia	Justificación cobertura / vigencia
Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
Clausula penal pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad