

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL**



POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-MEPER NRO. 82-1-10027-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA Y LA SEÑORA DOÑA PATRICIA RODRÍGUEZ GIRALDO, IDENTIFICADA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 42.120.022, CUYO OBJETO ES “ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA”

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 cláusulas:

PRIMERA - OBJETO: el objeto del presente contrato es ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA.

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 **ARRENDATARIO** pagará a la **POLICÍA NACIONAL**, el canon pactado, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de inicio del contrato y presentará 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 recibo de la consignación al Comando de Policía Metropolitana de Pereira en la oficina de tesorería en el segundo piso ubicada en la Avenida Las Américas 46-35. Es de anotar que Los servicios públicos domiciliarios estarán a cargo del EL ARRENDATARIO y deberán ser cancelados directamente por este, 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 en la cuenta corriente Nro. 803000025 BANCO BBVA- FONDOS ESPECIALES-POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA, 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 NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA- FONDOS ESPECIALES, **BANCO:** BBVA, **TIPO CUENTA:**

CORRIENTE, NUMERO DE CUENTA: 803000017, el servicio de gas debe ser asumido por el arrendador conforme a la factura emitida por la empresa prestadora del servicio (EFIGAS), **CUARTA - PLAZO DE EJECUCIÓN:** el plazo de ejecución del contrato será de (12) doce 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) Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación. d) 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. e) 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 se prestará dentro de las instalaciones del Comando del Departamento de Policía Risaralda, ubicado en la carrera 4 Bis Nro. 24-39 barrio San Jorge Pereira. Es de anotar que en las instalaciones para arrendar queda prohibida la instalación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y/o snacks u otras, iguales o similares a las que se encuentren dentro del comando del Departamento de Policía Risaralda mediante contrato de arrendamiento. **SÉPTIMA - FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** el contrato se ejecutará por tracto sucesivo, mediante el arriendo de las instalaciones para el funcionamiento del restaurante y cafetería, de acuerdo con lo estipulado en el anexo especificaciones técnicas mínimas del Anexo Nro. 1. **OCTAVA - DERECHOS DEL ARRENDATARIO:** recibir en calidad de arrendamiento las instalaciones dadas únicamente para este fin. **NOVENA - OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** 1. son obligaciones del ARRENDATARIO las establecidas en el anexo número 3 del presente contrato **DECIMA - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL:** son obligaciones de la POLICÍA NACIONAL las establecidas en el anexo número 4 del presente contrato. **DÉCIMA PRIMERA - DESTINACIÓN.** Los inmuebles objeto del presente contrato serán destinados exclusivamente al ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA. **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 descritas en el presente contrato y 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 del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al ARRENDATARIO, éste deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA en una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO. Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere, **b) DE CALIDAD DEL SERVICIO.** CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO. Por una vigencia igual a la vigencia del contrato y un año más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere. **c) DE DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL** por un valor asegurado de 200 SMMMLV. Vigente por el término de la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere, **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 suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere. **DECIMA CUARTA. - SANCIONES:** a). **MULTAS.** 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. 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. **Incumplimiento parcial.** Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar. Ampara la mora o incumplimiento parcial de

alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista. **b). PENAL PECUNIARIA.**

- **Incumplimiento total o definitivo del contrato.** Veinte por ciento (20%) del valor total 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. Esta cláusula operará por simple retardo.

PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: para la imposición de las multas y la cláusula penal pecuniaria, la POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA observará el procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, garantizando el debido proceso y el derecho de defensa y contradicción del ARRENDATARIO. 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. **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 los subarrendatarios.

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 contrato y entrega de una copia del mismo al **ARRENDATARIO**, 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 integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: 1.) estudios previos presentados por el **DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA** con la documentación de la señora DORA PATRICIA RODRÍGUEZ GIRALDO, 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.

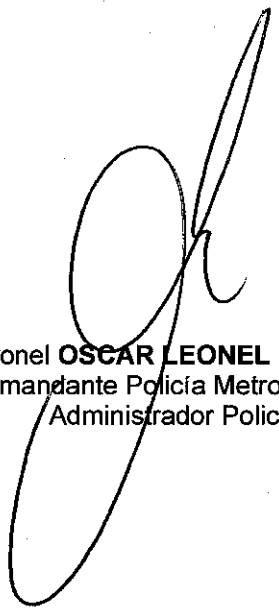
VIGÉSIMA TERCERA - LIQUIDACIÓN: el presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

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 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 **11 JUL 2026**

LA POLICÍA NACIONAL



Coronel **OSCAR LEONEL OCHOA SÁNCHEZ**
Comandante Policía Metropolitana de Pereira
Administrador Policial T.P 0665

EL ARRENDATARIO

Dora Patricia Rodríguez G
DORA PATRICIA RODRÍGUEZ GIRALDO
Cédula de ciudadanía Numero 42.120.022 de Pereira

Elaborado por: IT. Diego Jiménez Ramírez – MEPER-GRUCO *DJ*
Revisado por: IJ. German David Londoño Ocampo - MEPER-GRUCO *DL*
Revisado por: IJ. Juan Esteban Zapata Villa - MEPER-ASJUR *JE*
Revisado por: MY Diana Carolina Betancur Piedrahíta- MEPER-JEFAD *DB*
Revisado por: TC. Laura Lesly Cruz Carreño – MEPER-SUBCO (E) *LC*
Ubicación: E:\CAFETERIA DERIS 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	82-1-10027-26
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL-POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel OSCAR LEONEL OCHOA SÁNCHEZ
CÉDULA DE CIUDADANIA	79.923.874 de Bogotá D.C
CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Pereira
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial Nro.000462 del 30 de enero de 2026
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Nro. 00502 del 05 de marzo de 2026
EL ARRENDATARIO	NOMBRE: DORA PATRICIA RODRÍGUEZ GIRALDO REPRESENTANTE LEGAL: DORA PATRICIA RODRÍGUEZ GIRALDO DOC. IDENTIDAD: C.C Nro. 42.120.022 de Pereira CIUDAD NOTIFICACIÓN: Pereira DIRECCIÓN: kilómetro 10 vía Pereira Armenia vereda Guacarí casa 86D TELÉFONO: 3116462183
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación directa PN MEPER CD 030 2026
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Este supervisor será responsable de vigilar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato y de informar periódicamente sobre su desarrollo y liquidación, conforme a los términos y plazos establecidos por el Grupo de Contratos. 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 No. 00090 del 15 de enero de 2018, que actualiza el Manual de Contratación de la Policía Nacional

- **Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018**, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional
- **Instructivo No. 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 No. 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, quien cuenta con conocimientos básicos en este tipo de elementos, quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el Comando de la Policía Metropolitana de Pereira para la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto contractual, así:

UNIDAD	GRADO, NOMBRE Y CARGO SUPERVISOR
DERIS	Intendente Jefe SANDRA PATRICIA NARVAEZ PADILLA Responsable Coordinación del Servicio de Policía DERIS Cedula Nro. 5.288.0951 Correo electrónico: patricia.narvaez@correo.POLICIA.gov.co Celular 3017912813

Con el fin de garantizar un control efectivo y adecuado seguimiento en la ejecución de los mantenimientos a realizar, 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 encargada de ejercer el control sobre la ejecución de un contrato, cualquiera sea su modalidad. Esta labor suele ser ejercida por un funcionario de planta de la institución, razón por la cual tanto el personal uniformado como no uniformado está habilitado para desempeñarla, siempre y cuando tenga relación directa con el bien servicio contratado y cuente 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, establecen lo siguiente:

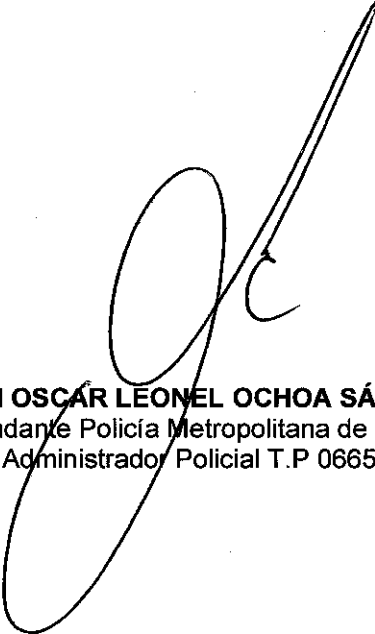
"(...) La supervisión o interventoría está constituida por el conjunto de funciones desempeñadas por una persona encargada de ejercer el control sobre la ejecución de un contrato o convenio, cualquiera sea su modalidad. Cuando dichas funciones sean ejercidas por un funcionario de planta, se le denominará **SUPERVISIÓN**; y cuando se trate de una persona natural o jurídica contratada a través de una consultoría para tales efectos, 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, se designará un funcionario como COORDINADOR del respectivo contrato o convenio, con el fin de verificar su cumplimiento. En tales eventos, en el estudio previo que se elabore, se establecerá el perfil del funcionario que ejercerá las labores de coordinación, conforme a las particularidades del objeto contractual. (…)”.																																							
OBJETO	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL COMANDO DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA RISARALDA																																							
VALOR	CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL POR VALOR DE SETECIENTOS CUATRO MIL CIENTO SETENTA PESOS (\$ 704.170,00) MONEDA CORRIENTE Y POR UN TÉRMINO DE DOCE (12) MESES, POR VALOR DE OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL CUARENTA PESOS (\$8.450.040,00) MONEDA CORRIENTE. <table><tr><th>MESES</th><th>VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL</th><th>MESES</th><th>VALOR CANON TOTAL DE ARRENDAMIENTO</th></tr><tr><td>1</td><td>\$ 704.170,00</td><td>12</td><td>\$ 8.450.040,00</td></tr></table>	MESES	VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL	MESES	VALOR CANON TOTAL DE ARRENDAMIENTO	1	\$ 704.170,00	12	\$ 8.450.040,00																															
MESES	VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL	MESES	VALOR CANON TOTAL DE ARRENDAMIENTO																																					
1	\$ 704.170,00	12	\$ 8.450.040,00																																					
FORMA DE PAGO	ARRIENDO. El ARRENDATARIO pagará el canon pactado, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de inicio del contrato y presentará 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 PLAN DE PAGOS. <table><tr><th>CANON ARRENDAMIENTO</th><th>VALOR</th><th>PORCENTAJE EJECUCIÓN</th></tr><tr><td>Agosto 2026</td><td>\$ 704.170,00</td><td>8%</td></tr><tr><td>Septiembre 2026</td><td>\$ 704.170,00</td><td>17%</td></tr><tr><td>Octubre 2026</td><td>\$ 704.170,00</td><td>25%</td></tr><tr><td>Noviembre 2026</td><td>\$ 704.170,00</td><td>33%</td></tr><tr><td>Diciembre 2026</td><td>\$ 704.170,00</td><td>42%</td></tr><tr><td>Enero 2027</td><td>\$ 704.170,00</td><td>50%</td></tr><tr><td>Febrero 2027</td><td>\$ 704.170,00</td><td>58%</td></tr><tr><td>Marzo 2027</td><td>\$ 704.170,00</td><td>67%</td></tr><tr><td>Abril 2027</td><td>\$ 704.170,00</td><td>75%</td></tr><tr><td>Mayo 2027</td><td>\$ 704.170,00</td><td>83%</td></tr><tr><td>Junio 2027</td><td>\$ 704.170,00</td><td>92%</td></tr><tr><td>Julio 2027</td><td>\$ 704.170,00</td><td>100%</td></tr></table>	CANON ARRENDAMIENTO	VALOR	PORCENTAJE EJECUCIÓN	Agosto 2026	\$ 704.170,00	8%	Septiembre 2026	\$ 704.170,00	17%	Octubre 2026	\$ 704.170,00	25%	Noviembre 2026	\$ 704.170,00	33%	Diciembre 2026	\$ 704.170,00	42%	Enero 2027	\$ 704.170,00	50%	Febrero 2027	\$ 704.170,00	58%	Marzo 2027	\$ 704.170,00	67%	Abril 2027	\$ 704.170,00	75%	Mayo 2027	\$ 704.170,00	83%	Junio 2027	\$ 704.170,00	92%	Julio 2027	\$ 704.170,00	100%
CANON ARRENDAMIENTO	VALOR	PORCENTAJE EJECUCIÓN																																						
Agosto 2026	\$ 704.170,00	8%																																						
Septiembre 2026	\$ 704.170,00	17%																																						
Octubre 2026	\$ 704.170,00	25%																																						
Noviembre 2026	\$ 704.170,00	33%																																						
Diciembre 2026	\$ 704.170,00	42%																																						
Enero 2027	\$ 704.170,00	50%																																						
Febrero 2027	\$ 704.170,00	58%																																						
Marzo 2027	\$ 704.170,00	67%																																						
Abril 2027	\$ 704.170,00	75%																																						
Mayo 2027	\$ 704.170,00	83%																																						
Junio 2027	\$ 704.170,00	92%																																						
Julio 2027	\$ 704.170,00	100%																																						

	PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS. 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 en la cuenta corriente Nro. 803000025 BANCO BBVA-FONDOS ESPECIALES-POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA, 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. El valor a pagar por concepto de servicios públicos deberá ser consignado y se deberá presentar 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. <u>NOTA: El primer canon de arrendamiento debe ser cancelado dentro de los 5 primeros días hábiles de notificado el inicio del contrato</u> NOMBRE BENEFICIARIO: POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE PEREIRA- FONDOS ESPECIALES. BANCO: BBVA TIPO CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 803000017
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. 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) Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación. d) 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. e) Muerte del ARRENDATARIO cuando el ARRENDATARIO es persona natural. NOTA: Así mismo para iniciar con la ejecución del contrato, el ARRENDATARIO deberá presentar la afiliación o certificación de afiliación (seguridad social y parafiscal) por parte del empleador del personal que será vinculado en la ejecución del contrato.

LUGAR Y FORMA DE ENTREGA	El servicio de cafetería y restaurante se prestará dentro de las instalaciones del Comando de Departamento de policía Risaralda ubicado en la carrera 4 bis 24-39 barrio San Jorge Pereira.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos Colombianos

LA POLICÍA NACIONAL


Coronel OSCAR LEONEL OCHOA SÁNCHEZ
 Comandante Policía Metropolitana de Pereira
 Administrador Policial T.P 0665

EL ARRENDATARIO

Dora Patricia Rodríguez 6
DORA PATRICIA RODRÍGUEZ GIRALDO
 Cédula de ciudadanía Numero 42.120.022 de Pereira

Elaborado por: IT. Diego Jiménez Ramírez – MEPER-GRUCO

Revisado por: IJ. German David Londoño Ocampo - MEPER-GRUCO

Revisado por: IJ. Juan Esteban Zapata Villa - MEPER-ASJUR

Revisado por: MY Diana Carolina Betancur Piedrahita- MEPER-JEFAD

Revisado por: TC. Laura Lesly Cruz Carreño – MEPER-SUBCO (E)

Ubicación: E:\CAFETERIA DERIS 2026

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

ANEXO NRO. 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS										
1	EL ARRENDATARIO deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de policía que cuentan con la partida de alimentación en el Comando de Departamento de Policía Risaralda 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 UN MIL CUATROCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS (\$21.400,00) MONEDA LEGAL VIGENTE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 001786 DEL 09 DE MARZO DEL 2026 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 OFERENTE O CONTRATISTA, 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 2026.										
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 deberá garantizar 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	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.										
5	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.										
6	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.										
7	EL ARRENDATARIO se comprometió a no vender bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco.										
8	EL ARRENDATARIO se comprometió a no poner en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o sus derivados.										
9	EL ARRENDATARIO se comprometió a no vender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.										
10	EL ARRENDATARIO se comprometió con la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. CAFETERÍA COMANDO <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>AREA A CUBRIR</th><th>PERSONAL</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Administrador</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Auxiliar para atención en mostrador</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Auxiliar de cocina</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Mesero</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	AREA A CUBRIR	PERSONAL	Administrador	1	Auxiliar para atención en mostrador	1	Auxiliar de cocina	1	Mesero	1
AREA A CUBRIR	PERSONAL										
Administrador	1										
Auxiliar para atención en mostrador	1										
Auxiliar de cocina	1										
Mesero	1										
11	EL ARRENDATARIO deberá realizar 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.
12	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 óptimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.
13	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).
14	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.
15	EL ARRENDATARIO se comprometió a que el personal que labore dentro del restaurante 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).
16	EL ARRENDATARIO y las personas que prestarán el servicio, serán objeto de estudio de seguridad, reservándose El Comando de Departamento de Policía Risaralda, el derecho frente al 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.
17	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 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.
18	EL ARRENDATARIO se comprometió al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados.
19	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 oferente o contratista.
20	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). 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 apareamiento de lama, manchas de grasa y/o suciedad.
21	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 restaurante, lo cual será verificado aleatoriamente por el supervisor del contrato.
22	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 del Comando de Departamento de Policía Risaralda, la toma de muestras para análisis químicos, o bacteriólogos en uso del stock.
23	EL ARRENDATARIO anexo en su oferta la relación de los menús, de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios).
24	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).
25	EL ARRENDATARIO se comprometió 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.
26	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.
27	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.
28	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.

29	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.
30	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.
31	EL ARRENDATARIO se comprometió con la adecuación de un espacio al interior de la cafetería (estantera) 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.
32	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".
33	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.
34	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.
35	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.
36	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 Comando de Departamento de Policía Risaralda, así mismo se compromete a no realizar obras y/o modificaciones estructurales sin autorización expresa de la entidad.
37	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.
38	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.).
39	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
40	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; servilletas surtidas, saleros, entre otros.
41	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 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
42	EL ARRENDATARIO cancelará el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días hábiles 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.
43	El horario de atención al público de la cafetería y restaurante del comando de Departamento de Policía Risaralda, ubicada en la Carrera 4 Bis Nro. 4 -3 9 Barrio San Jorge, será de domingo a domingo, así:

RESTAURANTE

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 párrafo, el supervisor del contrato será quien notifique con mínimo 24 horas de anticipación al contratista, para que se active el protocolo interno y se pueda cumplir con el requerimiento.

44

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 Departamento de Policía Risaralda, permitiendo la revisión de los elementos a ingresar. Para tal fin, deberán informar al supervisor del contrato (por escrito) con anticipación los datos del personal para solicitar el respectivo ingreso.

45

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 microorganismos patógenos.
- Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.
- Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no 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 protocolos 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.
46	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
47	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.
48	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.
49	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.
50	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista 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 frío, fecha de vencimiento y demás, con el propósito de tener trazabilidad de los alimentos (pollo, pescado, mariscos, carnes, etc.) que requieran preservación en frío.
51	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 Departamento de Policía Risaralda, 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.
52	El oferente 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.
53	El oferente deberá presentar certificación por el representante legal donde certifica 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
54	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.
55	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, líquida 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.
56	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 domésticas (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".
57	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.
58	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.
59	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.
60	El ARRENDATARIO se comprometió a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos (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".
61	El ARRENDATARIO se comprometió 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.
62	El ARRENDATARIO se comprometió 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".
63	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 los 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.
64	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.
65	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".
66	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el arrendatario acredite experiencia en el desarrollo de actividades concernientes a cafetería y restaurante.
67	El oferente deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de 6 meses en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y óptimas relaciones interpersonales entre los funcionarios bajo su cargo y los usuarios.

Capacidad Operativa:

ITEM	ALIMENTOS A SUMINISTRAR (DESAYUNO)
1	Caldo de costilla 16 onzas, bebida caliente (café, pintado o chocolate en leche) 8 onzas, pan 50gr arepa 30gr.
2	Huevos al gusto 80gr, arroz 220gr, arepa 30gr, pan 50gr y bebida caliente (chocolate con leche, pintado o café) 8 onzas.
3	Calentado 220gr, huevos al gusto 120gr, arepa 50gr, pan 50gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.
4	Tamal 400gr, más bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas, pan 50gr.
5	Tamal de 400gr más gaseosa 12 onzas, pan 50gr y arepa 30gr.
6	Caldo de pajarilla de 16 onzas, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas
7	Carne en salsa de res y/o cerdo 130 gr, arroz 220gr, arepa 30gr, bebida caliente (chocolate en leche, pintado o café) 8 onzas.
8	Arroz 220gr, tortilla de huevo 150gr, arepa 30gr, café o chocolate con leche 8 onzas, pan 50gr.
9	Huevos pericos 150gr, arepa 30gr, queso 30gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas.
10	Sándwich compuesto por: jamón 6gr, queso 8gr, pan 50gr, café o chocolate con leche 8 onzas
11	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 7 onzas

12	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 12 onzas
13	Porción de fruta (banano, papaya, fresa, piña, manzana, uva, mango) en vaso 16 onzas
14	Huevos al gusto 100 gr, queso cuajado 80g, croissant de queso 100g, porción de fruta 120 gr, mermelada 10 gr y bebida 7oz.
15	3 pancakes 55g, frutas 200 gr banano, fresa y manzana, miel 20 gr, mermelada y bebida 7oz.
16	Crepes con pollo, maicitos, tocineta 380 y bebidas 9oz.
17	Tortilla de huevo con salchicha, jamón, tocineta, queso mozzarella, maicitos, champiñones 270 gr, arepa y bebida 7oz.
18	Huevos 100 gr, carne desmechada 80 gr, queso mozzarella 20 gr, arepa 58 gr.
19	Pan bajo en grasa relleno de pollo, queso mozzarella, tomate, lechuga y salsa de la casa 300 gr.

ITEM	ALIMENTOS A SUMINISTRAR (ALMUERZO)
1	Sopa (verduras, arracacha, ajiaco, cuchuco, plátano, sancocho) de 14 onzas, bandeja (principio arroz 120gr, ensalada de farináceas 70gr y carne de res, pollo y/o cerdo 130gr), jugo (limonada, mora, guanábana, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guayaba, guayaba agria, mazamorra con panela o bocadillo, etc.) de 12 onzas, gaseosa pequeña 250 ml (marcas reconocidas)
2	Carne goulash 130gr, arroz veneciano 120gr, principio de arvejas 100gr, arepa 30 gr, sopa de guineo 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas
3	Carne de res, cerdo y/o pollo, 130gr, arroz 120gr, principio de frijoles 100gr, tajadas 80gr, arepa 30gr, sopa de avena 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas
4	Arroz con pollo 400gr, papa francesa 50gr, rodajas de tomate, ajiaco 14 onzas, gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.
ITEM	ALIMENTOS A SUMINISTRAR (CENAS)
1	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz blanco 120gr, arepa 30gr, papa 70gr, maduro 90gr, sobre de miel y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas
2	2 presas de pollo frito o asado 180gr, arroz 120gr, papa francesa 50gr, ensalada 120gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas
3	Carne asada de res y/o cerdo 130gr, arroz 120gr, papa cocida 70gr, arepa 30gr, rodajas de tomate 15gr y gaseosa 750 ml o jugo natural 12 onzas.
4	Valor empaques biodegradables para llevar alimentos
5	Porción de carne de res y/o cerdo 130gr.
6	Porción de pescado en mojarra y/o cachama frita de 200gr, más porción de arroz 120 gr, tajada frita de 30gr, gaseosa de 750 ml y/o jugo de 12 onzas

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	Gaseosa 350 ml	unidad
2	Gaseosa litro	unidad
3	Gaseosa dos litros	unidad
4	Gaseosa Pequeña 250 ml	unidad
5	Pony Malta	1,5 Lts
6	Pony Malta	255 Cm3
7	Jugo Tuti fruti o hit	250 ml
8	Jugo Tuti fruti o hit	350 ml
9	Agua en botella	600 ml
10	Gatorade	500 ml
11	Avena vaso	250 gramos
12	Kumis vaso	210 gramos
13	Chocolatina Jumbo Pequeña	40 gramos
14	Chocolatina Jumbo Grande	100 gramos
15	Chocolatina Pequeña	12 gramos
16	Galleta Festival Paquete	50 gramos
17	Galleta Rondalla	15,4 gramos
18	Chees Tris	50 gramos
19	Papas fritas	45 gramos
20	Paquete de Platanitos	30 gramos
21	Mani salado la especial	50 gramos
22	Halls barra	28,8 gramos
23	Halls unidad	3,5 gramos aprox.
24	Caramelo	3,18 gramos
25	Menta Helada	4 gramos
26	Chicles trident	1,8 gramos
27	Caja pequeña de Chicles Adams	2,9 gramos
28	Torta ponqué Gala	63 gramos
29	Panelitas	2,9 gramos
30	Bom Bom bum	21 gramos
31	Enlatados lecherita pequeña	100 gramos
32	Variedad de dulces	unidad
33	Galletas de soda en paquete individual	unidad
34	Lecherita tubo pequeño	unidad
35	Bocadillos veleño pequeño tradicional	unidad
36	Nucita pequeña	14 gramos
37	Café	3,5 onzas
38	Pintado	7 onzas
39	Tinto, Aromática	3,3 onzas
40	Tinto, Aromática	7 onzas
41	Te	3,3 onzas
42	Te	7 onzas
43	Milo	7 onzas
44	Milo	3,3 onzas
45	Empanada de carne	100 gramos
46	Empanada de Pollo	100 gramos
47	Torta de Carne	150 gramos
48	Papa rellena	150 gramos
49	Arepa con huevo	200 gramos
50	Arepa con queso	200 gramos

51	Arepa con perico	200 gramos
52	Pan Queso	70 gramos
53	Croissant	70 gramos
54	Bomba de Coco	70 gramos
55	Pan chicharon	70 gramos
56	Torta de Pan	70 gramos
57	Buñuelo	50 gramos
58	Dedos	70 gramos
59	Churros	40 gramos
60	Rollos	70 gramos
61	Galletas (panadería)	20 gramos
62	Pastel de Carne	200 gramos
63	Pastel de pollo	200 gramos
64	Chorizos con arepa	150 gramos
65	Arepa con pollo	200 gramos
66	Arepa con carne	200 gramos
67	Arepa con carne de hamburguesa	200 gramos
68	Pandebono	50 gramos
69	Pan	40 gramos
70	Paquete chicharon	50 gramos
71	Pony Malta	335 cm3
72	Chocorrano	70 gramos
73	Chocorrano con mermelada	40 gramos
74	Ramo gansito	40 gramos
75	Tostacos	25 gramos
76	Maicitos	33 gramos
77	Alpin chocolate	200 ml
78	Choclitos	30 gramos
79	De todito	50 gramos
80	Snacky caramelo	50 gramos
81	Trocipollo	32 gramos
82	Tampico bolsa pequeña	unidad
83	Tampico botella	400 ml
84	Bon yurt	169 gramos
85	Cifrut botella	400 ml
86	Jugo natural en agua	12 onzas
87	Jugo natural en leche 12	12 onzas
88	salchipapas	150gr, 90 gr papa y 60 gr salchicha
89	Papel higiénico blanco doble hoja unidad	x110 gramos
90	Crema dental unidad	x180 gramos
91	Crema dental unidad	x132 gramos
92	Crema dental unidad	x108 gramos
93	Máquina de afeitar desechable doble hoja unidad	x100 gramos
94	Jabón tocador unidad	x125 gramos
95	Cepillo dental unidad	X35 gramos
96	Shampoo en sobre unidad	x30 gramos
97	Betún en pasta unidad	x30 gramos
98	Betún en pasta unidad	x65 gramos
99	Vaso de leche entera o deslactosada	7 onzas , 12 onzas

ANEXO NRO. 3

OBLIGACIONES DEL EL 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 UNIDAD EJECUTORA 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 UNIDAD EJECUTORA 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. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.
10. 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.
11. 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 además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, *"Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.
12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.
13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 *"Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado"* y la Resolución Nro. 000042 del 05 de mayo de 2020, *"Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos"* y el registro de la factura electrónica de venta.
14. Las demás obligaciones del 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.

ANEXO NRO. 4

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA 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 NRO. 5

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 JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. (Incumplimiento en el pago del arrendamiento)	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución, liquidación del contrato y 60 días calendario más, la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniario.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	Por una vigencia igual a la vigencia del contrato y un año más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las Prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante la vigencia del contrato y un (1) año más, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del producto entregado.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	POR 200 SMMLV	CONTRATISTA	Vigente por el término de la vigencia del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato 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 su subcontratista. 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.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato 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 contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	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 calendario.	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	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista

					causas que dieron lugar a ella	
Clausula penal pecuniario	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. Esta cláusula operará por simple retardo.
Evaluar las ofertas de acuerdo a las condiciones del contrato donde se exijan las condiciones técnicas del producto y hacer constante seguimiento mediante la supervisión del contrato para garantizar que estos ingresen conforme a las especificaciones técnicas estipuladas en el contrato.	Riesgo operacional	Entrada de productos sin el lleno del cumplimiento de las condiciones técnicas	No aplica	Policía Nacional	Durante la adjudicación del contrato y durante toda la ejecución mismo.	El comité evaluador y el supervisor del contrato esta en la obligación de verificar mediante la evaluación de las ofertas y supervisión del contrato la adjudicación del mismo con el lleno de las especificaciones técnicas solicitadas y verificar la entrada de los productos conforme a las especificaciones técnicas requeridas por la policía metropolitana de pereira
Realizar mensualmente el seguimiento a la supervisión de los contratos conforme a lo estipulado, en la resolución 03256.	Riesgo Operacional	Falta de seguimiento por parte del supervisor del contrato	No aplica	Policía Nacional	Durante La Ejecución Del Contrato	Verificar los informes de supervisión allegados al grupo contractual y que estos cumplan con lo establecido en la resolución 03256.

