MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE SAN JUAN DE PASTO
GRUPO BIENES RAICES

CEA.3.0-07
16-ECD-003

AREAD-GUBIR - 20.1

Pasto, 25 de agosto de 2026

Señores
OFERENTES
ARRENDAMIENTO COMANDO POLICÍA METROPOLITANA DE SAN JUAN DE PASTO
Pasto - Nariño

Asunto: interesado en el arrendamiento Cafetería Comando MEPAS.

En atención a que la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto cuenta con un espacio disponible para el arrendamiento y funcionamiento de un restaurante y cafetería, respetuosamente me permito relacionar las condiciones mínimas que deberán ser tenidas en cuenta para la presentación de su manifestación de interés, de la siguiente manera:

Validez de la cotización: La cotización deberá tener una vigencia máxima de cuarenta y cinco (45) días calendario

Especificaciones técnicas:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Experiencia en el mercado en la administración y operación de servicios de alimentación, tales como restaurantes, cafeterías y establecimientos afines. Para la evaluación de este requisito, se tendrá en cuenta una experiencia mínima de un (1) año, acreditada mediante contratos ejecutados o en ejecución relacionados con el objeto contractual.		
2	Experiencia del personal con idoneidad en el manejo de alimentos con las respectivas certificaciones con un mínimo de seis meses.		
3	Número de personal de servicio que debe incluir como mínimo cuatro (4).		
4	Variedad de menús (desayuno, almuerzo y Cena).		

*** CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR DE VENTA AL PUBLICO
1	**DESAYUNO CORRIENTE** diferentes menús al mismo precio • **Menú 1:** Jugo de naranja 180 cc, arroz banco 100 gr, Huevos con salchicha 50 gr, tajada de maduro 10 gr, café en leche 180 c, pan común 50 gr. • **Menú 2:** Frutas mixtas 100 gr, arroz blanco 100 gr, huevo frito 60 gr, arepa blanca mini 15 gr, chocolate 180 cc, pan común 50 gr. • **Menú 3:** jugo de mango 180 cc, arroz blanco 100 gr, huevo batido 50 gr, croassant con queso 80 gr, café con leche 180 cc, pan común 50 gr. • **Menú 4:** porción papaya 100 gr, arroz blanco 100 gr, huevo perico 50 gr, tajada de papa 20 gr, café con leche 180 cc, pan común 50 gr.	Unidad	

			• **Menú 5:** jugo de tomate 180 cc, arroz banco 100 gr, huevo con jamón 50 gr, arepa con queso al horno 100 gr, chocolate 180 cc, pan común.		
		2	**DESAYUNO OPCIONAL** diferentes menús al mismo precio): • **Menú 1**: jugo de papaya 180 cc, omelet de jamón y queso 100 gr, papa francesa 80 gr, rodaja de tomate 30 gr, arroz banco 100 gr, café en leche 180 cc, pan blandito 2 unidades 100 gr. • **Menú** 2: Jugo de naranja 180 cc, pollo a la plancha 80 gr, plátano maduro horneado 80 gr, cascos de tomate 30 gr, arroz chispita 100 gr, chocolate 180 cc, pan croassant 2 unidades 100 gr. • **Menú 3:** Jugo de mango 180 cc, omelet de vegetales y queso 100 gr, papa al ajillo 80 gr, tomate en cuadros 30 gr, arroz al pimentón 100 gr, café en leche 180 cc, pan mogolla 2 unidades 100 gr. • **Menú 4**: jugo de piña 180 cc, caldo de costilla con carne 250 cc, huevos al gusto 80 gr, tomate ciselado 30 gr, arroz blanco 100 gr, chocolate 180 cc, pan de leche 2 unidades 100 gr. • **Menú 5:** jugo de naranja con zanahoria 180 cc, carne a la plancha 80 gr, papa dorada 80 gr, rodaja de tomate al perejil 30 gr, arroz amarillo 100 gr, café en leche 180 cc, pan yema 2 unidades 100 gr.	Unidad	
		3	**ALMUERZO CORRIENTE** diferentes menús al mismo precio) **Menú:** sopa variada 230 cc, carne, pollo, pescado, atún 80 gr, tubérculo variado 80 gr, grano 80 gr, vegetal crudo y/o cocido 80 gr, jugo variado 180 cc.	Unidad	
		4	**CENA CORRIENTE** diferentes menús al mismo precio Menú: sopa o bebida en leche 230 cc, mazamorra cebada, arroz, trigo, mote, avena, coladas variadas, arroz variado 100 gr, carne, pollo, pescado, atún 80 gr, tubérculo variado 80 gr, vegetal crudo y/o cocido 80 gr, jugo variado o bebida caliente 180 cc.	Unidad	
		5	**ALMUERZO EJECUTIVO** diferentes menús al mismo precio • **Menú 1**: sopa de verduras 230 cc, arroz con ajonjolí 100 gr, pollo enfrutado 100 gr, papa francesa 100 gr, lenteja 80 gr, ensalada mixta 70 gr, jugo de mango 180 cc, postre de limón 20 gr. • **Menú 2:** crema de pollo y fosforito 230 cc, arroz con verduras 100 gr, carne en salsa de champiñón 100 gr, pastel de yuca 80 gr, garbanzo 80 gr, ensalada hawallana 70 gr, jugo de mora 180 cc, flan de leche 20 gr. • **Menú 3:** sancocho 230 cc, y aguacate 30 gr, arroz al perejil 100 gr, costilla en salsa Bbq 100 gr, ensalada de habichuela y zanahoria 70 gr, salpicón 200 cc, bocadillo 20 gr. • **Menú 4:** crema de mazorca y crutones 230 gr, arroz con coco 100 gr, pescado frito 100 gr, patacón 80 gr, alverja 80 gr, ensalada de zanahoria 70 gr, jugo de maracuyá 180 cc, postre de arroz con leche 20 gr. • **Menú 5:** cazuela de frijoles 270 gr, arroz blanco 100 gr, chicharrón 30 gr, carne molida 50 gr, chorizo 30 gr, aguacate 30 gr, arepa blanca 15 gr, ensalada 80 gr, limonada 180 cc, panelita 20 gr. **Nota: Durante los días sábados, domingos y festivos, el oferente deberá ofrecer una carta o menú especial dirigido a los funcionarios que laboran en la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto, garantizando variedad y disponibilidad de acuerdo con los requerimientos del servicio.**	Unidad	
		6	Ensaladas de verduras 100 gr.	Unidad	
		7	Jugos de frutas naturales variadas 180 ml.	Unidad	
		8	Café 180 cc.	Unidad	
		9	Chocolate en leche 180 cc.	Unidad	
		10	Buñuelos 60 gm	Unidad	

		11	Caldo de costilla230 cc.	Unidad	
		12	Caldo de pescado 230 cc.	Unidad	
		13	Changua 230 cc.	Unidad	
		14	Caldo de pajarilla 230 cc.	Unidad	
		15	Huevos al gusto 100 gr.	Unidad	
		16	Tamal 300 gr.	Unidad	
		17	Pan croaisant 80 gr.	Unidad	
		18	Quesadillas 70 gr.	Unidad	
		19	Tinto – aromática 180 cc.	Unidad	
		20	Té 120 cc.	Unidad	
		21	Pintado 120 cc.	Unidad	
		22	Leche 180 cc.	Unidad	
		23	Milo vaso grande 180 cc.	Vaso grande	
		24	Milo vaso pequeño 120 cc.	Vaso pequeño	
		25	Gaseosa	350 ml.	
		26	Gaseosa pequeña	250 ml.	
		27	Pony malta	1.000 ml.	
		28	Pony malta	350 ml.	
		29	Pony malta	250 ml.	
		30	Jugo en botella	250 ml.	
		31	Jugo en botella	350 ml.	
		32	Agua en botella	600 ml.	
		33	Agua en bolsa	250 ml.	
		34	Jugo bolsa	500 ml.	
		35	Gatorade	500 ml.	
		36	Jugo ades 200 ml.	Unidad	
		37	Leche en bolsa	250 ml.	
		38	Leche saborizada	200 ml.	
		39	Yogurt	200 ml.	
		40	Avena	200 ml.	
		41	Kumis	200 ml.	
		42	Chocolatina	40 gr.	
		43	Paquete de papas fritas	30 gr.	
		44	Bebidas hidratantes	500 ml.	
		45	Postres	100 gr.	
		46	Galletas	Unidad	
		47	Pan francés 50 gr.	Unidad	
		48	Pan integral 50 gr.	Unidad	
		49	Pan tajado 50 gr.	Unidad	
		50	Chocolatinas variadas 9 gr.	Unidad	
		51	Palitos de queso 100 gr.	Unidad	
		52	Variedad de dulces 6,0 gr.	Unidad	
		53	Paquetacos varios 40 gr.	Unidad	
		54	Quesos 30 gr.	Unidad	
		55	Roscones 70 gr.	Unidad	
		56	Bocadillos 25 gr.	Unidad	
		57	Hamburguesas compuesta de pan 60 gr. Carne de res 60 gr. Queso doble crema 30 gr. Tomaste de carne 15 gr. Lechuga 15 gr, salsas 25 gr.	Unidad	
		58	Perros calientes compuesta por pan 60 gr, salchicha 30 gr, ripio de papa 20 gr, queso 15 gr, salsas 20 gr.	Unidad	

		59	Sandwiche variado compuesto por pan tajado 60 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsas 25 gr.	Unidad		
		60	Salchipapas compuesto por papa francesa 120 gr, salchichas 60 gr, salsas 25 gr.	Unidad		
		61	Cereal 35 gr.	Unidad		
		62	Ponqué 70 gr.	Unidad		
		63	Pizza 200 gr.	Unidad		
		64	Biscochos 50 gr.	Unidad		
		65	Chees tris 50 gr.	Unidad		
		66	Papas rizadas 28 gr.	Unidad		
		67	Platanitos 40 gr.	Unidad		
		68	Mani salado 25 gr.	Unidad		
		69	Halls barra 34 gr.	Unidad		
		70	Halls unidad 3.5 gr.	Unidad		
		71	Caramelo 3,18 gr.	Unidad		
		72	Menta helada 3,26 gr.	Unidad		
		73	Chiclets 1,9 gr.	Unidad		
		74	Caja pequeña de chicles 2,8 gr.	Unidad		
		75	Galletas 27,8 gr.	Unidad		
		76	Torta ponqué 70 gr.	Unidad		
		77	Panelitas 2,9 gr.	Unidad		
		78	Bom bon bun 11,7 gr.	Unidad		
		79	Empanada de carne 50 gr.	Unidad		
		80	Empanada de pollo 50 gr.	Unidad		
		81	Torta de carne 150 gr.	Unidad		
		82	Papa rellena 100 gr.	Unidad		
		83	Arepa con queso 50 gr.	Unidad		
		84	Arepa sin queso 50 gr.	Unidad		
		85	Pan queso 100 gr.	Unidad		
		86	Pan croaissant 150 gr.	Unidad		
		87	Bombón de coco 100 gr.	Unidad		
		88	Pan chicharron 100 gr.	Unidad		
		89	Torta de pan 1.200 gr.	Unidad		
		90	Buñuelo 50 gr.	Unidad		
		91	Churros 700 gr.	Unidad		
		92	Rollos 120 gr.	Unidad		
		93	Galletas 50 gr.	Unidad		
		94	Pastel de carne 150 gr.	Unidad		
		95	Pastel Hawallano 150 gr.	Unidad		
		96	Pastel de pollo 150 gr.	Unidad		
		97	Chorizos 180 gr.	Unidad		
		98	Pan de bono 150 gr.	Unidad		
		99	Pan 100 gr.	Unidad		
		100	Corn flakes 150 gr.	Unidad		
		101	Galletas (panadería) 150 gr.	Unidad		
		102	Variedad de dulces 10 gr.	Unidad		
		103	Lecherita 50 gr.	Unidad		
		104	Bocaditos 80 gr.	Unidad		
		105	Enlatados lecherita 50 gr.	Unidad		
		106	Papel higiénico hoja doble 42 mt.	Unidad		
		107	**Gaseosa familiar 3000 ml**	**Unidad**		

n	Adicionar las casillas que considere pertinentes de acuerdo a su oferta, incluyendo el peso del producto.	Unidad	

Nota: Si tienen más ofertas de menú, productos y/o servicios anexar a la cotización

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

El oferente deberá marcar con una (x) la opción elegida y adicionar los documentos que certifiquen su experiencia en atención de cafetería y/o restaurante.

No.	CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**PLAZO DE EJECUCIÓN** El plazo de ejecución del presente contrato, será de seis (6) meses contados a partir de la notificación al contratista, de la aprobación de la garantía única, previa aprobación del contrato por parte del contratista en la plataforma electrónica de contratación pública SECOP II.		
2	**HORARIO DE ATENCION** **LUNES A VIERNES:** El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, inicio de la jornada laboral, hasta las 19:00, para garantizar el suministro de alimento al personal que labora y reside en las instalaciones. La prestación del servicio se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que, por necesidades del servicio, el personal de la Policía Metropolitana se encuentre en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato. **SÁBADOS:** El servicio debe iniciar a partir de las 07:30 horas, inicio de la jornada laboral, hasta las 18:00, para garantizar el suministro de alimento al personal que labora y reside en las instalaciones. La prestación del servicio se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que, por necesidades del servicio, el personal de la Policía Metropolitana se encuentre en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato. **DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS**: El servicio debe iniciar a partir de las 08:00 horas, inicio de la jornada laboral, hasta las 14:00, para garantizar el suministro de alimento al personal que labora y reside en las instalaciones. La prestación del servicio se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que, por necesidades del servicio, el personal de la Policía Metropolitana se encuentre en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.		
3	**SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS:** siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, este deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos. **Nota:** En caso de un evento especial y alta afluencia de personal se deberá coordinar con el supervisor del contrato para la extender el horario de atención.		
4	**DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS:** El futuro contratista deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar la alimentación en caso por necesidades del servicio del personal, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente.		
5	**MENU:** El arrendatario deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, y también con la posibilidad de un adicional.		

			CONDICIONES DEL SISTELMA DE GESTION AMBIENTAL		
		6	USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES, verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y restaurantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		7	**AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA** Identificar y reparar oportunamente los daños hídricos locativos, evitando el desperdicio del recurso hídrico. **SOPORTE:** Documento De Compromiso Debidamente Firmada		
		8	El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		9	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		10	El arrendatario mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS:** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. **COCINA**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. **RECOLECCIÓN DE BASURAS**; El oferente y futuro contratista deberá instalar un (1) punto ecológico de Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y Color negro para depositar los residuos no aprovechables, 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. **DESINFECCIÓN**; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería.		

			✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ✓ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		11	**DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		12	El oferente deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		13	En atención a la Decreto N° 596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones",* los oferente deben entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		

		14	El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **SOPORTE**: Documento de compromiso debidamente firmada		
		15	El arrendatario no puede realizar 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, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		16	Atendiendo lo dispuesto en la Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el 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. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		17	El arrendatario se compromete a instalar y 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 mínimo de tres (3) 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. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada		
		18	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones", los oferentes deben presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada.		

	19	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario. **SOPORTE:** Certificación debidamente firmada.		
	20	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 Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada.		
	21	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, Resolución 2184 de 2019, por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada.		
	22	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 ➢ Consideraciones relativas a la eliminación ➢ Información relativa al transporte ➢ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada 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". **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada.		
	23	El arrendatario deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo 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. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada.		
	24	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.		

			SOPORTE: Documento de compromiso debidamente firmada.		
		25	NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada.		
		26	Ley 2232 DE 2022 Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones, por los anterior comienza a regir a partir de 07/07/2024, así; 1. Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. 2. Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar ropa lavada. 3. Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. 4. Mezcladores y pitillos para bebidas. 5. Soportes plásticos para las bombas de inflar. 6. Soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón.		
		27	**CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST** De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas, subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, Capítulo 6 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”, Resolución 01956 del 2018 “Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo” y Resolución 0312 de 2019 “Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo”, así: **Artículo 7**. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas pre contractuales y postcontractuales, de la contratación en la Policía Nacional.		
		28	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. **EVIDENCIA:** Documento firmado por representante legal.		
		29	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el oferente entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. **EVIDENCIA:** PLANILLA PILA Y/O PAGOS		
		30	El oferente anexará constancia de implementación estándares mínimos SG-SST según resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL o autoevaluación de estándares mínimos firmada por el profesional en seguridad y salud en el		

			trabajo con licencia vigente y curso de las 50 horas o 20 horas según aplique, conforme a la resolución 4927 de 2016. **EVIDENCIA:** • Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL. • Autoevaluación de estándares mínimos firmada por representante legal y profesional en SST. • Licencia en seguridad y salud en el trabajo del profesional SST. • Curso de las 50 horas o 20 horas resolución 4927 de 2016 profesional SST.		
		31	El oferente debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados de manera periódica, como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico. Se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. **EVIDENCIA:** Carné de manipulación de alimentos vigente.		
		32	Programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, el cual debe contener como mínimo los siguientes requisitos: 1. Programa de limpieza y desinfección. 2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos). 3. Programa para el manejo integral de plagas. 4. Programa de abastecimiento y suministro de agua potable. **EVIDENCIA:** Documento Plan de Saneamiento Básico		
		33	El Representante legal deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así: ✓ Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015. “Responsabilidades del empleador”. ✓ Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Articulo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 “Responsabilidades del trabajador”. ✓ Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.		
		34	**DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:** Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1. Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional. 2. Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan. 3. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. 4. 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.		

			5. Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. 6. Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.		
		35	**ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** El valor que se le cancelará al arrendatario por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado al personal de auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional Resolución Nro. 001786 del 03/03/2026 para este personal, que para la vigencia 2026 tiene un valor de $21.400,00 para Auxiliares de Policía. El dinero para la cancelación del suministro de la alimentación, será autorizado por los auxiliares mediante el diligenciamiento de la planilla 1LF-FR-0123 ante la Tesorería de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto. **Nota: En el almuerzo el futuro contratista deberá contar como mínimo con variedad de dos proteínas para el personal de auxiliares de Policía.**		
		36	**PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** La resolución Nro. 001786 del 03/03/2026 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de $21.400,00, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.		
		37	**REFRIGERIO:** Conforme lo establece la resolución Nro. 001786 del 03/03/2026 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el futuro contratista al personal de auxiliares en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **Nota**: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente).		
		38	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:** con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar mínimo un (01) año de experiencia en contratos cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso contractual, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma supere el cien por ciento (80%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre, dirección y/o teléfono del contratante • Nombre, dirección y/o teléfono del contratista • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales). • Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial. **NOTA:** Los contratos cuya certificación y/o actas, conforme a lo solicitado, no permitan verificar la información requerida no serán tenidos en cuenta. No se admiten certificaciones de subcontrataciones. No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios. No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas. No serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual. No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final). No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias.		

39

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Jefe de cocina	Manipulador de alimentos	Experiencia **mínima de un (1) año.**	Permanente del 100 %
2	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	Experiencia **mínima de seis (6) meses.**	Permanente del 100%

Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

- Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Contrato de trabajo

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Pasto.

NOTA: En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice “la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo”.

NOTA: El oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio.

40

CAPACIDAD OPERATIVA: El oferente deberá presentar certificación firmada, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder el objeto del presente proceso de contratación, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio incluyendo el traslado e instalaciones de algunos enseres que así lo requieran, del mismo modo, en caso que presente fallas con el equipo deberá hacer las gestiones necesarias de forma oportuna para continuar con su funcionamiento o el reemplazo del bien si así lo considera.

- 50 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos.
- Cuatro ollas de alta capacidad.
- Dos congeladores de alta capacidad.
- Una licuadora industrial.

			• Dos ollas tipo fondo • Dos ollas a presión. • Dos Sartenes industriales. • Maquinas dispensadora de jugos. • Un televisor de mínimo 40” • Dos estufas industriales. **Nota:** en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.		
		41	El oferente deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.		
		42	El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador.		
		43	El proponente se compromete a devolver el inmueble en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
		44	El oferente está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el oferente efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto. El oferente en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.		
		45	El oferente se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida para el personal policial y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa -equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.		
		46	El oferente deberá ofrecer un servicio de alimentación de autoservicio que no genere congestión ni largas filas, para lo cual deberá tener una (1) persona sirviendo los alimentos, de igual manera debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales. **NOTA:** Se debe garantizar que no se debe presentar congestión de comensales		
		47	El oferente debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.		
		48	El oferente suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto.		
		49	El oferente es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.		
		50	Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy acidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos.		
		51	Durante el desarrollo del contrato la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato.		
		52	Mantener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual.		
		53	El oferente deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el oferente		

			de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.			
		54	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del oferente incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.			
		55	Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.			
		56	Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.			
		57	Una vez suscrito el contrato, el oferente deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B			
		58	El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.			
		59	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio.			
		60	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.			
		61	El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.			
		62	El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.			
		63	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. **Deberán rechazarse:** • Los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. • 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		
		64	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** ✓ Los equipos deberán estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. ✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ✓ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ✓ Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. ✓ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
		65	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ASEO Y LIMPIEZA** • **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. • **COCINA;** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. • **DESINFECCIÓN;** Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ✓ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.		
		66	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** ✓ Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control ✓ Observando las medidas de bioseguridad ✓ No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.		
		67	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.		
		68	El arrendatario debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las		

		áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.		
	69	La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.		
	70	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.		
	71	Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados		
	72	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.		
	73	La Policía Metropolitana de San Juan de Pasto dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.		
	74	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL**: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el oferente debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 “por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional”, el oferente deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el formato **No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.**		
	75	El futuro contratista se compromete al inicio del contrato colocar en un lugar visible la lista de precios de todos los productos ofertados en la cafetería de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto.		
	76	**El oferente se compromete a mantener ensaladas de fruta en diferente presentación.**		
	77	**El futuro contratista de bebe instalar un dispensador con diferentes cereales, granola y yogur.**		
	78	**El oferente una vez adjudicado el contrato de arrendamiento deberá contar con una vitrina con elementos de aseo personal como desodorantes, cuchillas de afeitar, papel higiénico, toallas higiénicas, pañitos húmedos, tampones, preservativos, tapabocas, alcohol, guantes de látex, entre otros elementos.**		
	79	**El oferente adjudicatario deberá instalar, bajo mesón, un sistema de filtración de agua destinado a la preparación de jugos y al suministro de agua filtrada, en los casos en que se requiera, de conformidad con las condiciones técnicas establecidas por la entidad contratante.**		
	80	**El oferente deberá disponer de una mesa debidamente vestida con mantel para la atención preferencial de los señores oficiales superiores, cuando las condiciones del servicio así lo requieran.**		
Condicione	**PLAZO**	El plazo de ejecución será una vez perfeccionado el contrato y notificado el inicio de ejecución desde el 10/10/2026 hasta el 10/10/2027		

s de la contr atació n	**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**	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** 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. 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. 6. 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 CONTRATISTA deberá Informar de tal evento al Comando la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto que son las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 7. 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. 8. 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 que se hayan suministrado. 10. Las demás obligaciones del CONTRATISTA 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.
	FORMA DE PAGO	El Arrendatario se obligan a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – Policía Metropolitana San Juan de Pasto o en la cuenta bancaria que determine la Policía Nacional. Por lo tanto, el valor se cancelará según los informes del supervisor, en la cuenta que determine la Policía Metropolitana San Juan de Pasto así: **NOMBRE: FONDOS ESPECIALES POLICÍA METROPOLITANA SAN JUAN DE PASTO** **Número: 655-018885** **NIT. No: 900.807.338-3** **TIPO: Cuenta corriente** **Banco: BBVA** No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retraso y hasta por quince (15) días calendario. El incremento por canon de arrendamiento se llevará a cabo cada doce (12) meses y este se realizará automáticamente de acuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior. Los servicios públicos domiciliarios de agua y energía eléctrica, estarán a cargo del contratista. Por parte del arrendador se deberá verificar de manera mensualmente el consumo de los servicios en kw/h (energía eléctrica) y m³ (agua), de acuerdo al resultado de lo que marque los micromedidores, los cuales serán instalados por el arrendatario y el valor del equipo y su instalación serán descontados del canon de arrendamiento, dichos equipos de micromedisión serán de propiedad de la Policía Nacional. El valor de estos servicios públicos deberá ser cancelado a la cuenta de fondos especiales de la Policía metropolitana de San Juan de Pasto. **Este pago se deberá realizar durante los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos, a la siguiente cuenta bancaria:** Nombre: **Servicios de Personal** Número: **0655018836** NIT. No: **900.807.338-3** Tipo: **Cuenta corriente** Banco: **BBVA**. Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener el arrendatario, serán de su responsabilidad; deberá realizar las gestiones pertinentes con las empresas de su elección para el suministro de dichos servicios y de requerir alguna instalación especial se deberá contar con la autorización del señor Comandante de Metropolitana de San Juan de Pasto; deberán ser

		cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio. El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados Nota: Los gastos que se generen por la instalación de los medidores (agua y energía), serán asumidos por el arrendador, los cuales serán descontados de manera progresiva del canon de arrendamiento, y los medidores a futuro pasaran a propiedad del arrendador.
	RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	1. Perjuicios que se le ocasiones 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. 2. Incumplimiento durante el plazo de ejecución, mala calidad de los alimentos, indebida preparación de los alimentos, almacenamiento inadecuado de alimentos. 3. Mala calidad en la prestación del servicio.
Valor Ofrecido	Para calcular el valor ofrecido de la presente cotización se deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, transporte, operarios, etc. **Cabe anotar que el contrato será adjudicado por contratación Directa.**	
Plazo para presentar la Cotización	El plazo para presentar la presente cotización es de diez (10) días calendario a partir del recibido, la cual deberá ser enviada a la oficina de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de San Juan de Pasto, ubicada en la calle 18 No. 47-160 en el sector de Torobajo o al correo mepas.gubir@policia.gov.co y mepas.gucon@policia.gov.co	

Atentamente,

…

Firmado digitalmente por:
Nombre: Andrea Carolina Caceres Naranjo
Grado: Coronel
Cargo: Comandante Policia Metropolitana
Cédula: 52526209
Dependencia: Metropolitana De San Juan De Pasto
Unidad: Metropolitana De San Juan De Pasto
Correo: andrea.caceres@correo.policia.gov.co
29/08/2026 10:51:53 a. m.

Anexo: no

CL 18 47 - 160 BARRIO TOROBAJO
Teléfono: 3173778874
mepas.gubir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA