MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA ANTIOQUIA
JEFATURA ADMINISTRATIVA

CEA.3.0-07
16-ECD-003

SUBCO-JEFAD - 20.1

Medellín, 18 de septiembre de 2026

Señores
PROVEEDORES
Ciudad

Asunto: Solicitud cotización para estudios previos

De manera atenta y respetuosa solicito a esa empresa, sea presentada cotización para realizar un estudio de mercado, teniendo en cuenta las siguientes condiciones, así:

SOLICITUD COTIZACION	
ADVERTENCIA	Indicación de que la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.
OBJETO	"EL ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA EN LAS INSTALACIONES DE LA BASE DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA ANTIOQUIA."
VALIDEZ DE LA COTIZACION	La validez de la presente cotización será 60 días a partir de su presentación
ESPECIFICACIONES TECNICAS	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS
1	Agua 600ML	
2	Agua litro	
3	Agua en bolsa	
4	Agua panela	
5	Agua panela con leche	
6	Bolsa leche 1 litro	
7	Bolsa leche 200 ml	
8	Buñuelo	
9	Café con leche	
10	Caja de jugo hit 200 ml	
11	Cappuccino, Mokachino, Vainilla Maquina express	
12	Chocolate con leche	
13	Chocolate sin leche	
14	Coca Cola 400 light	
15	Coca cola 400ML	
16	Coca cola mini	
17	Colombiana 400ML	
18	Gala	
19	Galleta festival x 4 Unidades	
20	Galleta Milo anillos x 4 unidades	
21	Galletas Festival x 6 unidades	
22	Galletas oreo Individual x 4 unidades	
23	Gaseosa 3,125 litros Postobón	
24	Gaseosa 3 litros Coca Cola	
25	Gaseosa 1,5 litros Postobón	
26	Gaseosa 250 ML	
27	Gatorade	

28	Gelatina Boggy	
29	Hit 500ML	
30	Huevo caserola arepa	
31	Huevos al gusto con arepa o pan	
32	Huevos cacerola	
33	Huevos con arroz, pan y chocolate	
34	Huevos con jamón y arepa	
35	Jugos Cifrut 500 cc	
36	Latte Grande Maquina express	
37	Latte Pequeño Maquina express	
38	Leche vaso grande 9 onz	
39	Leche vaso pequeño 7 onz	
40	Margarita Papitas 25 gr	
41	Milo frio o caliente 9 onz	
42	Papa rellena 125 gr	
43	Papal higiénico Scott	
44	Pastel arequipe	
45	Pastel de pollo	
46	Pastel de queso hojaldrado	
47	Pastel hawaiano	
48	Pastel Jamón queso	
49	Pastel ranchero	
50	Pasteles guayaba arequipe	
51	Porción Arroz	
52	Porción Cerdo	
53	Porción Chicharrón	
54	Porción de queso	
55	Porción Ensalada del menú	
56	Porción papa cocida	
57	Porciones papas a la francesa	
58	Porción Pollo	
59	Porción Res	
60	Porción sopa día	
61	Salchicha tipo Viena lata Zenú	

ITEM	ALIMENTOS A SUMINISTRAR (DESAYUNO)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS
1	Huevos al gusto (100 gr), arepa (80 gr), porción de queso (60 gr), pan, y jugo chocolate (200 ml).	
2	Huevos al gusto (100 gr), calentado (60 gr), arepa (80 gr), pan leche (70 gr), y jugo o chocolate (200 ml).	
3	(Desayuno) arepa (80 gr), carne de res (80 gr), y jugo (200 ml).	
4	Caldo de costilla 14 onzas, arepa (80 gr), chocolate y/o café (200 ml).	
5	Cereales (80 gr) con leche y/o Yogurt (200 ml).	
6	Huevos con jamón o salchichas (150 gr), pan o tostada o mantequilla, quesito, café o chocolate	
7	**Desayuno del Día:** Jugo de fruta natural, café o chocolate, porción de fruta, porción de queso, huevos con jamón, salchicha o mortadela, pan y arepa, mantequilla	

ITEM	ALIMENTOS A SUMINISTRAR (ALMUERZO- CENA)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS
1	Sopa de pasta 14 onzas, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr papa sudada o cocinada, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas tomate árbol.	
2	Sopa 14 onzas crema, proteína opción 1 130gr pollo, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr lentejas maduro, arroz 100gr arroz, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo opción 1 12 onzas guayaba agria.	
3	Sopa 14 onzas sancocho, proteína opción 1 130gr pollo, principio 100gr yuca, papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo opción 1 12 onzas guayaba dulce.	
4	Sopa 14 onzas guineo, proteína opción 1 130gr carne res, principio 100gr pasta, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo opción 1 12 onzas lulo.	
5	Sopa 14 onzas frijoles, proteína opción 1 130 gr chicharrón, proteína opción 2 130gr carne res, principio 100gr maduro, arroz $ 19.500 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo, zanahoria, jugo opción 1 12 onzas limonada.	
6	Frijoles 14 onzas, arroz blanco 100gr, 130 gr chicharrón, carne en polvo, chorizo 90 gr, huevo frito 50 gr, plátano maduro, aguacate y arepa 27 gr.	
7	Sopa 14 onzas, proteína opción 1 130gr carne cerdo, proteína opción 2 130gr carne res, 50 gr papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.	

8	Proteína opción 1 130gr chorizo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr tomate, jugo 12 onzas limonada o jugo.	
9	Res, 50 gr papa, arroz 100 gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr verde, jugo 12 onzas limonada o jugo.Sopa 14 onzas, proteína opción 1 huevo, proteína opción 2 130 gr carne res, 50 gr.	
10	Papa, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, ensalada opción 2 70gr pepino, jugo 12 onzas limonada o jugo.	
11	Proteína opción 1, huevo, proteína opción 2 130gr carne res, arepa, maduro, arroz 100gr, ensalada opción 1 70gr repollo zanahoria, jugo 12 onzas limonada o jugo.	

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	Entrega a título de arrendamiento de un espacio físico destinado para la prestación del servicio de restaurante y cafetería al interior del comando base del Departamento de policía Antioquia, el cual cuenta con un área de 83,52 M2, el cual linda por el norte con la calle No. 73, con el sur con el pasillo principal, por el oriente con el auditorio y por el occidente con el pasillo principal.
2	El proponente debe presentar la propuesta en el SECOP II, bajo los parámetros de Colombia Compra Eficiente, la oferta económica del proponente no debe ser menor al canon de arrendamiento establecido por la entidad y la aceptación escrita de asumir los costos del consumo de los servicios públicos.

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
1	Utilizar el inmueble, ubicado en la base del departamento de Policía Antioquia, calle 71 No 65-20 barrio el volador, únicamente para la prestación del servicio de cafetería y restaurante.
	ALIMENTOS Y BEBIDAS A SUMINISTRAR
2	El arrendatario deberá garantizar la prestación del servicio al personal de auxiliares de policía que cuentan con la partida de alimentación en la base del Departamento de Policía Antioquia que apoyen el servicio de seguridad en las instalaciones, consistente en desayuno, almuerzo y comida, 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 el funcionario de nómina del Departamento de Policía Antioquia, 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, comida, para cada Auxiliar de policía, se encuentra estipulado y será el estimado conforme se encuentre establecido por el Ministerio de Defensa Nacional en el momento que sea requerido y es la suma de Veintiún mil cuatrocientos pesos ($21.400) moneda legal vigente, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 001786 del 03 de marzo de 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 del Valle de Aburra. Se hace claridad que el valor aquí contemplado podrá variar y se ajustará exclusivamente de conformidad a resolución expedida por el Ministerio de Defensa Nacional.
3	El arrendatario se compromete a suministrar 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.
4	El arrendatario se compromete a publicar los precios de los productos que venderá en el local destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro

			de las instalaciones de la cafetería y restaurante, estos deberán corresponder a los precios presentados en la oferta los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.
		5	El arrendatario deberá ofrecer y sostener los precios de los productos mínimos relacionados en el listado relacionado en el Ítem 4 de las condiciones técnicas adicionales, durante el tiempo de ejecución del contrato de arrendamiento; en el caso de presentar inconvenientes con el sostenimiento de los precios y disponibilidad de algún producto, el arrendatario deberá mediante comunicación oficial firmada por el representante legal, informarlo al supervisor con la debida justificación, quien analizara y verificara la viabilidad de acuerdo a lo informado y solicitado por el arrendatario.
		6	El arrendatario con el fin de mejorar su servicio y bienestar a los funcionarios de la policía nacional y visitantes de la base del departamento, podrá ampliar su portafolio de servicios respecto a productos de cafetería y restaurante, para lo cual, debe ofrecer precios competitivos, ajustados al mercado local y asequibles. De igual manera, se deben publicar los precios.
		7	El arrendatario se compromete a mantener un stokc de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos, lo anterior con el fin de poder brindar un servicio con calidad.
		8	La empresa arrendataria deberá contar con un sistema automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.
		9	Dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio del contrato de arrendamiento, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la cafetería y restaurante, los cuales serán verificados con base a la oferta presentada y se deberán sostener por el término de un (1) año.
		10	EL proponente se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.
		11	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).
		12	El arrendatario deberá 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.
		REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL PARA PRESTAR EL SERVICIO	
		13	El arrendatario deberá cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por el Departamento de Policía Antioquia.
		14	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.
		15	El proponente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería y restaurante, de lunes a viernes de 07:00 a 20:00 horas y sábados, domingo y festivos de 07:00 a 18:00 horas, con el personal calificado e idóneo y certificado en manipulación de alimentos.
		16	El arrendatario se compromete a contar con la disponibilidad del personal necesario para la atención del servicio de cafetería y restaurante en los horarios de mayor demanda, siendo este personal calificado e idóneo, que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. **PERSONAL** / **CANT.** Administrador — 1 Auxiliar para atención en mostrador — 1 Jefe de cocina — 1 Auxiliar de cocina — 1
		17	El arrendatario con el fin de dar cumplimiento de los requisitos de inocuidad de los alimentos y calidad solicitados y establecidos de acuerdo con las

			disposiciones de la ley vigente al respecto, y controlar factores de riesgo en todo el proceso de producción agroalimentaria durante la ejecución del contrato de arrendamiento, deberá contar con los servicios de un profesional así: **PERSONAL** | **CANT.** Ingeniero de alimentos, nutricionista o afines | 1 Para el cumplimiento de este requisito el oferente deberá presentar en su oferta certificación debidamente firmada por el representante legal, en la cual señale que cuenta con el personal idóneo y que este personal cuenta con capacitación, anexar hoja de vida y certificada por el centro educativo y avalada por el ministerio de educación. Será responsabilidad del arrendatario cualquier daño contra tercero por mal procedimiento en la preparación de los alimentos y entrega de los mismos.	
		18	Si alguno de los trabajadores es extranjero debe cumplir con los siguientes requisitos, según corresponda: • La Visa de permanencia que le permita desarrollar la actividad, ocupación u oficio autorizado, o permiso especial debidamente registrado en Unidad Administrativa Migración Colombia. • Contar con Cédula de Extranjería cuando su permanecía sea igual o superior a tres (3) meses). • Documento por escrito donde informo a la Unidad Administrativa Migración Colombia sobre la vinculación, contratación o admisión y su desvinculación o la terminación del contrato, dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la iniciación o terminación de labores. • El diploma que acredite la profesión deberá estar debidamente convalidado. • Importante tener en cuenta que en el país existen algunas profesiones reguladas las cuales requieren de una Matricula Temporal Especial que otorgan los Consejos profesionales para el ejercicio de la profesión de cada área del conocimiento. • Convalidación de Títulos, si dentro de su equipo de trabajo se encuentran personas que hayan cursado carreras profesionales o postgrados en el exterior, deberán presentar los títulos debidamente convalidados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 6950 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional.	
		19	El proponente y futuro contratista se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida y copia carnet expedido por autoridad competente en manipulación de alimentos del personal que laborará con él, y la hoja de vida del arrendatario, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, así mismo se dará traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, de igual forma deberá informar con diez (10) días de anterioridad cualquier cambio que quiera realizar al personal que labora en el local arrendado.	
		20	**RELACIÓN LABORAL:** los empleados del arrendatario durante la ejecución del contrato de arrendamiento no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.	
		21	El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de 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. (Deberá anexar fotocopia de la vinculación de sus trabajadores a las E.P.S., pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación lo cual será verificado por el supervisor del contrato).	

		22	EL arrendatario se compromete al pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales de sus empleados.	
		23	El proponente se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería y restaurante esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (delantal, tapabocas, gorro y zapatos cerrados), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet). El personal debe usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	
		24	EL arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los diez (10) primeros días de cada mes, copia de los pagos realizados por seguridad social (salud, pensión, riesgos laborales) y parafiscales (aportes a las cajas de compensación o subsidio familiar, aportes al Instituto colombiano de bienestar familiar y aportes al servicio nacional de aprendizaje) de los empleados que presten sus servicios en el espacio objeto de arrendamiento, y cada vez que haga renovación o cambios de personal, en cuyo caso, el termino iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.	
		25	**REQUISITOS DEL PERSONAL:** el contratista deberá presentar dentro de los cinco días de suscrito el contrato de arrendamiento los certificados de idoneidad, exámenes de KOH (examen para diagnosticar hongos o infecciones en la piel) de uñas y garganta, examen médico general, y certificación de asistencia al curso de bioseguridad con una intensidad no menor de 40 horas.	
		26	Una vez suscrito el contrato de arrendamiento deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades acreditadas para tal fin, del personal que laborará 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.	
		27	El arrendatario debe mantener en impecable estado de aseo el sitio objeto del contrato de arrendamiento, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias, seguridad industrial y comercial y buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	
		28	El proponente y futuro arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá solicitar inspección de autoridades sanitarias.	
		29	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no tóxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico. Suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario, el contratista debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial y salubridad pública.	
		30	**MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS.** El contratista garantizará que los alimentos se conserven en condiciones adecuadas que mantengan sus propiedades evitando la contaminación cruzada de estos, para lo cual el oferente se aprovisionará del mobiliario necesario para su correcto mantenimiento y conservación (neveras, enfriadores, congeladores, vitrinas, anaqueles, entre otros.)	

		31	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo todos sus elementos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones y desinfecciones necesarias para su adecuado estado de limpieza.	
		32	**CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS.** La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el contratista debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y, además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.	
		33	El proponente se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.	
		34	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.	
		35	El proponente se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	
		36	El arrendatario deberá garantizar la cadena de frio de los productos que lo requieran.	
		37	EL arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Policía Nacional, sin costo alguno para la Institución. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato de arrendamiento.	
		38	Los equipos extras que requiera el oferente para la organización en la prestación del servicio objeto del contrato de arrendamiento, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la POLICIA NACIONAL.	
		39	El ARRENDATARIO se compromete, previa autorización del Departamento de Policía Antioquia, a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten. Así mismo, se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del arrendador.	
		40	El proponente se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes, inventariados de	

			propiedad de la Policía Nacional, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	
		41	El arrendatario certifica que cumple con el Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo” especialmente en el artículo 2.2.4.6.16 sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. De acuerdo a lo anterior deberá diligenciar el formato establecido en la invitación Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	
		42	**CAPACIDAD OPERATIVA.** Teniendo en cuenta que las instalaciones no cuentan la totalidad de la logística necesaria para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, y con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo el futuro arrendatario deberá certificar por escrito que tiene la capacidad operativa, medios logísticos y de personal idóneo para cumplir con el objeto del contrato.	
		43	El arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento la cafetería y restaurante a gestionar en un periodo no mayor a un (1) mes, la licencia sanitaria expedida por la Dirección Local de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	
		44	El arrendatario se compromete una vez entre en funcionamiento la cafetería y restaurante a gestionar y tener listo en un periodo no mayor a un (1) mes, la acreditación de seguridad industrial expedida por una Administradora de Riesgos Profesionales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	
		45	El arrendatario deberá entregar los bienes asignados por el Departamento de Policía Antioquia para la prestación del servicio, que serán relacionados en el acta de entrega e inventario del espacio donde se prestara el servicio.	
		46	Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio afectivo se debe usar tapa bocas. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El contratista se obliga a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.	

			• Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). • Las grasas o aceites no deberán ser utilizados en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable ser remplazada. • Deberá descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. • No se deberá sobrecargar de aliños los alimentos de forma que encubra características de la normalidad de los alimentos o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	
		47	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO 2.2.4.6.12*. Documentación.*** El contratista debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST: • La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador. • Matriz de peligros asociada a las actividades a ejecutar en el servicio contratado y sus planes de control. • El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo - SST de la empresa, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • El programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo - SST, así como de su cumplimiento incluyendo los soportes de inducción, reinducción y capacitaciones de los trabajadores dependientes, contratistas, cooperados y en misión. • Registros de entrega de equipos y elementos de protección personal. • Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo.	

			• Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente. • Los programas de vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores, incluidos los resultados de las mediciones ambientales y los perfiles de salud arrojados por los monitores biológicos, si esto último aplica según priorización de los riesgos. • Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, máquinas o equipos. • Evidencias de las gestiones adelantadas para el control de los riesgos. • La matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riesgos Laborales que le aplican a la empresa. • Certificado vigente que acredite al personal en la asistencia al curso de manipuladores de alimentos y bioseguridad. • La documentación relacionada con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo -SG-SST, debe estar redactada de manera tal, que sea clara y entendible por las personas que tienen que aplicarla o consultarla. Igualmente, debe ser revisada y actualizada cuando sea necesario difundirse y ponerse a disposición de todos los trabajadores, en los apartes que les compete.	
		EXPERIENCIA PROPONENTE		
		48	Con el fin de garantizar la calidad de los servicios y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares en el suministro o servicio de alimentación, con empresas públicas o privadas, para lo cual se tendrá únicamente la experiencia acreditada y reportada en el registro único de proponentes, que cuente con alguno de los códigos UNSPSC de acuerdo a la siguiente clasificación así: **CLASIFICACIÓN UNSPSC** 93131600 90101700 Con el fin de que el comité evaluador identifique los contratos que el oferente desea que sean evaluados en su propuesta en referencia al registro único de proponentes que aporta, **el oferente deberá informar los contratos que se deben verificar para la acreditación de experiencia.** **NOTA 1**: La Policía Metropolitana del Valle de Aburra, podrán a través de sus comités verificar la información de experiencia o financiera aportada a las cámaras de comercio para la expedición del registro único de proponentes, considerando lo establecido en el Numeral 22.3 artículo 22 de la Ley 80/93, que reza *"…La entidad contratante **se reservará** la facultad de verificar la información contenida en el certificado expedido por la Cámara de Comercio y en el formulario de clasificación y calificación…*" (negrilla fuera de texto) **NOTA 2:** Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA tomará para la verificación, el porcentaje de participación del oferente en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. **NOTA 3:** Si se presenta propuesta por un Consorcio o Unión Temporal, los miembros deberán cumplir con los códigos solicitados, al igual que con la	

			ubicación establecida en el presente Numeral en la Codificación del Clasificador de Bienes y Servicios mínimo hasta el Tercer Nivel (Clase). **NOTA 4:** El oferente deberá anexar copia del contrato o acta de liquidación reportado en el RUP, con el fin de verificar el objeto a contratar.	
			REQUERIMIENTOS AMBIENTALES	
		49	El arrendatario deberá tener en el inmueble sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello una vez adjudicado el contrato, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar plan de acción para esta actividad).	
		50	El oferente y futuro arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (6) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	
		51	El oferente certifica contar con un sistema de Gestión Ambiental (SGA) certificado y cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales más significativos asociados a su actividad productiva. • El arrendatario deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del desarrollo de su actividad productiva. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesaria tramitar antes, durante y al finalizar el presente contrato, será asumida como responsabilidad directa del contratista. • La firma del contratista no deberá estar registrada en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). • Todos los residuos generados por estas actividades incluyendo material de empaque, deberán ser manejados por el oferente de una manera ambientalmente segura y responsable. Residuos potencialmente peligrosos incluyen productos obsoletos, productos fuera de especificación, material contaminado, residuos líquidos y material absorbente que ha sido utilizado para limpieza. • El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. Debe garantizar la adecuada disposición de los residuos peligrosos como aceites y grasas utilizadas, al igual que el tratamiento adecuado de los trapos contaminados producto de la actividad. El cambio de piezas en los equipos a los cuales se les hizo mantenimiento, debe ser informado y debe suministrar el certificado de la disposición final, de ser el caso, por el tratamiento de residuos peligrosos.	
		52	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte al SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA POLICÍA NACIONAL, y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el contratante deberá realizar las siguientes actividades: • El contratista empleará de preferencia productos con Sello Ambiental Colombiano u otro reconocimiento a nivel nacional o internacional, como certificaciones en la norma ISO 14001 por entes certificadores acreditados, de igual forma aquellos que se utilicen deben ser productos biodegradables reconocidos. **PREVENCION DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** • Ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de la cafetería y restaurante.	

- Durante la ejecución del contrato, el contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual.

- El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades, dentro y fuera de la unidad.

- El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista.

MANEJO ADEUCADO DE RESIDUOS:

- El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimientos, 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 acorde a las directrices establecidas por el equipo de SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

- El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería y restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis meses (6), el primero al finalizar el segundo mes de iniciada la actividad productiva. De ser necesario y según el resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

- El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar informe al supervisor mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

- Evitará el uso de poliestireno (más conocido como ICOPOR), para servir alimentos.

- El arrendatario se compromete aplicar las 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 Protección Social.

- Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería y restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

- El arrendatario realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos.

- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.

- El establecimiento debe disponer de recipientes y bolsas apropiadas, según el código de colores establecidos por la unidad para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así:

RESIDUOS APROBECHABLES	RESIDUOS ORGANICOS APROBECHABLES	RESIDUOS NO APROBECHABLES
(Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales)	(Restos de comida, desechos agrícolas)	(Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones contaminados con comida)
BOLSA DE COLOR BLANCO	COLOR DE COLOR VERDE	BOLSA DE COLOR NEGRO

- El lugar donde se almacenen los residuos estará debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, deberá estar apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general su ubicación debe ser de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

- El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados, cumpliendo con el programa Gestión Integral de Residuos de la Unidad. El arrendatario, evitará el uso de poliestireno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCION DE BASURAS Y RESIDUOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, recolección y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), debidamente separados, según las políticas ambientales de la institución y en los horarios establecidos para la misma responsabilidad sin generar desorden o desaseo en el lugar de disposición.

- 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 2811 de 1974 y de los Títulos I, II, XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y* deberá hacerse responsable por la contaminación, su s consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por estos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de las citada Resolución 02309 de 1986.

- Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes que sean biodegradables y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección.

- Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa.

- El arrendatario deberá realizar cronograma y ejecutar el plan de fumigación y ejecución contra roedores e insectos, para la ejecución del contrato de arrendamiento, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.

LIMPIEZA Y DISPOSICION DE TRAMPAS DE GRASA.

- El arrendatario deberá instalar al inicio de ejecución del arrendamiento 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 arrendamiento.

- El arrendatario se compromete a realizar un mantenimiento de las trampas de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementado en la cafetería y restaurante, 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 certificaran el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.

- El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo encuentra los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.

MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS:

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993, por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990.

- El arrendatario debe prever que todas las sustancias químicas que se manejen dentro de las actividades mencionadas, posean su rotulo de identificación y las hojas de seguridad de los productos a emplear para la prestación de este servicio, (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.) especificando los 16 ítems así: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- Participar en las diferentes actividades, como charlas y sensibilizaciones sobre el tema ambiental, aportando significativamente a cada uno de los programas ambientales implementados en la unidad, como lo es el ahorro del agua, ahorro de la energía, gestión integral de residuos aprovechables, manejo seguro de productos químicos entre otros enfocadas al mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental y cuidado y preservación del medio ambiente.

- Aplicar buenas prácticas ambientales en el uso y ahorro eficiente de los recursos, con el fin de reducir en impacto ambiental, producto de las actividades y servicios que allí se ofrezcan.

FORMACION Y CAPACITACION

- Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Unidad como aporte a la Política Ambiental en pro de la conservación del medio ambiente.

- El personal que desarrolle las actividades de cafetería y restaurante, será sometido a un plan de capacitación y sensibilización por parte del grupo de

			gestión ambiental del Departamento de Policía Antioquia, con el fin de reforzar las competencias para dar cumplimiento a lo establecido en la política ambiental en la Policía Nacional y contribuir a mantener el proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001 de 2004. **NOTA: todas estas actividades serán verificada por el supervisor del contrato.** El arrendatario se compromete a impartir instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Usos de elementos de protección personal • Manejos de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos • Normatividad ambiental • Saneamiento básico • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su productividad. El arrendatario deberá presentar el plan de manejo ambiental para la mitigación de los impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados los cuales deben contener: • Alcance. • Objetivos. • Responsables. • Descripción de actividades. • Cronograma. • Indicadores que serán del control de la empresa contratista. **Lo cual será verificado por el supervisor del contrato.**	
		53	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.	
		54	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración analítica validad mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios debe poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4 del decreto 1076 de 2015 “Por medio del cual se expide decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible”	
		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 publico y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa”, según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 Ambiente y Desarrollo Sostenible, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	
		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 domesticas (según resultado de laboratorio de análisis físico químico de las aguas residuales no domésticas), por ende deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015, expedida por el	

			ministerio de ambiente y desarrollo sostenible “Por el cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones”.	
		57	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (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	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 domesticas (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 (06) 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 tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la resolución 0631 de 2015, 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 realizara caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Nota: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (ARnD) el director, jefe o comandante de la unidad de policía, informara a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.	
		60	Atendiendo lo dispuesto en la resolución 2184 del 2019 “por la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones” el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	
		61	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el organismo nacional de acreditación colombiana ONAC, mínimo una ve durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de	

			mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de estos, quien certificara el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia “Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible” y el decreto 284 del 2018 “por el cual se adiciona el decreto 1076 de 2015 único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible en lo relacionado con la gestión integral de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones”.
		62	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (03) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.
		63	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el congreso de Colombia “que trata convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo”.
		64	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la política ambiental de la policía nacional, la resolución 02309 de 1986 expedida por el ministerio de salud, conforme el artículo 35 “por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de residuos sólidos especiales”, y en atención a la resolución 2184 de 2019 “por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones y decreto 4741 del 2005 por la cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. De conformidad con lo dispuesto en la resolución 2640 de 2007 que expide el gerente general del instituto colombiano agropecuario ICA “por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio humano”, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de os residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
		65	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el reglamento técnico de etiquetado-RETIQ.
		66	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión 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.

67	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.
68	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la policía nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 “política de cero papel” (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas).
69	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la resolución 41012 de 2015 expedida por el ministerio de minas y energía “por la cual se expide el reglamento técnico de etiquetado – RETIQ, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo entre el 55% y 75%.
70	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo 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”.

De igual forma podrá presentar el portafolio de servicios que puede ofrecer al Departamento de Policía Antioquia.

PLAZO	El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente proceso será de 12 meses.
	1 Cumplir con el objeto contractual. 2 Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el anexo No 2. 3 Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 4 Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

CONDICIONES DE CONTRATACION	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	5 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. 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 CONTRATISTA deberá informar de tal evento al supervisor del contrato o a la Jefatura Administrativa del Departamento de Policía Antioquia y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 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. 9 Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. 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 1 **11** Los daños y perjuicios que puedan causarse con la colocación de las máquinas y los daños a la vida o la salud que se le pueda ocasionar a cualquier usuario por el consumo de los alimentos suministrados por el **ARRENDATARIO** 1 **PARÁGRAFO. EL ARRENDADOR** no responde en ningún caso por deficiencias que se llegaren a presentar en el suministro de alimentación, ni por el daño ocasionado a los usuarios que las consuman. 1 12 **EL ARRENDATARIO** se obliga a mantener en perfecto funcionamiento las instalaciones para el correcto suministro de alimentos.
	FORMA DE PAGO	El Arrendatario pagará al arrendador un canon mensual de acuerdo a lo establecido anteriormente, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes en forma anticipada, que serán consignados a la cuenta corriente Nº. 299-950386 del Banco BBVA a nombre de POLICIA NACIONAL - METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA (MEVAL), quien posteriormente hará llegar copia del recibo de consignación a la tesorería de la Policía Metropolitana del Valle de Aburra y al supervisor del contrato.
	VALOR DE CANON Y SERVICIOS PUBLICOS	El Arrendatario al momento de presentar cotización deberá tener en cuenta que durante la ejecución del contrato pagará al arrendador un valor aproximado de un millón ochocientos seis mil ciento ochenta y dos pesos con cuarenta y cuatro centavos ($1.806.182,44) moneda legal colombina. De manera mensual el arrendatario deberá cancelar los servicios públicos así: **Agua**: 350.000,00 **Energía:** 1.827.000,00 **Gas:** 1.747.000,00 Estos valores son promedios de consumo de acuerdo a los reportes presentados durante la vigencia 2023, sin embargo, están sujetos a los

consumos de acuerdo a la lectura de los medidores y las tarifas que tenga la empresa de servicios públicos.

MECANISMOS DE COBERTURA DE LOS RIESGOS

GARANTIAS 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 UNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MAS, LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	5% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.	CONTRATISTA.	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONEN COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DOSCIENTOS (200) SMMLV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMMLV.	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO ARRENDATARIO NO CONSTITUYE DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS A POLIZA GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL

		MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓ COBERTURA VIGENCIA
					CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR		POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	ALGUNA OBLIGACION DERIVADA CONTRATO P CAUSAS IMPUTABLES ARRENDATARI
		CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	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 INCUMPLIMIEN PARCIAL DEFINITIVO CONTRATO P PARTE ARRENDATARI SE BUSCA PAGO PARCIA DEFINITIVO LOS PERJUIC QUE SE CAUS A LA ENTIDAD
VALOR OFRECIDO	Indicación especifica de que quien cotiza deberá de tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como Impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transportes, operarios, etc.							
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACION	Fecha límite para la entrega de cotización es el 22 de septiembre de 2026, cualquier inquietud podrá ser tramitada mediante el correo deant.ofcon@policia.gov.co y/o deant.subca@.policia.gov.co.							

Atentamente,

…

Firmado digitalmente por:
Nombre: Duvier Ferney Abella Guzman
Grado: Subintendente
Cargo: Responsable Estudios Previos
Cédula: 1061369630
Dependencia: Jefatura Administrativa
Unidad: Departamento De Policia Antioquia
Correo: duvier.abella@correo.policia.gov.co
25/09/2026 10:39:00 a. m.

Anexo: no

Calle 71 65-20
Teléfono: (4) 4939386
deant.jefad@policia.gov.co
www.policia.gov.co