SOLICITUD COTIZACIÓN				
ADVERTENCIA	La presente cotización solicitada servirá como base para la elaboración del estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga las partes.			
OBJETO	**"ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE PARA EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS JUNGLA N° 2 – SAN LUIS TOLIMA"**			
VALIDEZ DE LAS COTIZACIONES	El plazo para la validez de las cotizaciones será de 90 días a partir de su expedición.			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	1	El arrendatario se compromete a suministrar dentro del menú básico de cada una de las comidas, las tablas nutricionales correspondientes, debidamente avalado por un profesional en nutrición y debe garantizar dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).		
	2	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura, personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Dirección de Antinarcóticos, adicionalmente debe contar con el personal encargado y capacitado para la preparación de los alimentos. Así mismo un (1) nutricionista acreditado en su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de dos (2) años. El nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final de los menús y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o alimentos ofrecidos. (La persona encargada de la nutrición deberá realizar de manera continua la presentación de un calendario alimenticio de tres (3) semanas, donde la tabla calórica deberá ser tenida en cuenta de acuerdo a las necesidades del personal) El arrendador será el encargado del mantenimiento y reparación de los equipos y las instalaciones, los cuales son utilizados para la preparación y suministración de los alimentos. El administrador del restaurante deberá tener en cuenta los horarios establecidos con anterioridad por el personal de la dirección de antinarcóticos. Asimismo, será de conocimiento del personal que presta el servicio la atención de forma prioritaria al personal de la dirección de antinarcóticos. **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:** El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con: 1 jefe de cocina o Chef 1 administrador(a) (Título profesional y/o técnico en administración, psicología o áreas afín) 1 contador 2 segundos jefes de cocina 2 servidores de los alimentos en cada línea de servicio. 1 corredor en cada línea de servicio. Los auxiliares de cocina y meseros necesarios para el desarrollo del servicio. El administrador será el encargado de representar en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador.		

		La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Asimismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.		
	3	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada, que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, cada mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.		
	4	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento, en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: ▪ Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. ▪ Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. ▪ Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (3) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos. ▪ Sin excepciones, debido a la alta concentración de alimento se deberá tener control de las plagas, las basuras y desperdicios de alimentos. ▪ Será responsabilidad del arrendador velar por los elementos, recipientes, cubiertos que son utilizados para la toma de los alimentos. Asimismo, será el responsable de realizar los cambios de los mismo en un periodo no mayor de (6) meses. **ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados, huevos, etc. Deberá establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos: ▪ Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.		

		▪ Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. ▪ Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existências viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". ▪ Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. ▪ Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. ▪ Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. ▪ Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. ▪ Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. ▪ Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. ▪ La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. ▪ Las verduras que va a permanecer más de veinticuatro (24) horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. ▪ Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. ▪ El contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. ▪ 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 (3) 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, sabor). ▪ Deberá retirarse con agua a presión, todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los végetales. ▪ 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 servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ▪ Las grasas o aceites usados no deberán reutilizarse, menos aun cuando se hayan usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ▪ Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ▪ Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ▪ Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma		

	que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
5	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de la mejor calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Antinarcóticos, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en almacenamiento.		
6	El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venda en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.		
7	El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma. De igual forma, por razones de seguridad informará con 8 días de antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar para que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).		
8	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.		
9	El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de un (1) año, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Dirección de Antinarcóticos.		
10	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensillos para la óptima atención. También deberá realizar control de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato de forma trimestral.		
11	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, delantal, tapabocas, calzado adecuado, etc.) asimismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones lo portara en el brazo derecho con su respectivo porta carnet, donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.		
12	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas, así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.		
13	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y los 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, así como por los daños y perjuicios que cauce a terceros.		

14	El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud al Director de Antinarcóticos, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del arrendador.		
15	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo, y la señalización correspondiente.		
16	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Dirección de Antinarcóticos, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)		
17	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención, no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.		
18	El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.		
19	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.		
20	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Antinarcóticos, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
21	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio del contrato.		
22	El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Dirección de Antinarcóticos, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 20:00 horas, los días sábados y domingo de 06:00 a 19:00 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento del personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presente. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Es de anotar que debido a las actividades de entrenamiento previa coordinación con el arrendatario se prestara el servicio de manera excepcional en horas no estipuladas anteriormente.		
23	El arrendatario se compromete a atender en los horarios establecidos y a obtener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo, etc.).		
24	El arrendatario deberá contar con una sección de panadería/pastelería.		
25	Los equipos extra que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de		

		Antinarcóticos.		
	26	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse con el carnet de manipulación de alimentos vigente.		
	27	Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse igual hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato.		
	28	Los menús ofertados por el arrendatario deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista.		
	29	El arrendatario deberá en los menús de almuerzo y cena ofrecer el servicio de barra de proteína (mínimo 2 tipos)		
	30	El arrendatario deberá tener una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza, ofreciendo variedad, calidad y productos frescos.		
	31	El arrendatario deberá tener una línea de bebidas calientes como café, aromáticas y otras bebidas calientes, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.		
	32	El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.		
	33	Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250ML-350ML-500ML), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000ML-2000ML-2500ML-3000ML) en diversos sabores.		
	34	El arrendatario se compromete a tener electrodomésticos o equipos para calentar productos varios.		
	35	El arrendatario deberá presentar certificaciones del manejo de la disposición de aguas residuales.		
	36	El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.		
	37	La entrega de los residuos debe estar acorde con lo establecido en el Programa de Gestión Integral de Residuos PGIR.		
	38	Planeación de la Dirección de Antinarcóticos dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.		
	39	El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Dirección de Antinarcóticos.		
	40	El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos y, al supervisor del contrato.		
	41	El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.		
	42	Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.		
	43	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos. Así mismo, deberá disponer en el restaurante el servicio a la mesa para directores, autoridades especiales y personalidades.		

44	El arrendatario se compromete a la instalación de una mesa con elementos como salsas, servilletas, azúcar, ají, etc.		
45	El arrendatario se compromete a instalar un sistema de ventilación e iluminación que evite la proliferación de insectos.		
46	El arrendatario se compromete a suministrar la partida de alimentación al personal de Auxiliares de policía que se encuentran adscritos a la Dirección de Antinarcóticos, dando alcance a la Resolución No. 0411 del 1 de marzo de 2021. (documento anexo).		
47	El arrendatario se compromete a mantener en funcionamiento las líneas calientes en el restaurante, con los puestos suficientes para la prestación del servicio y el bienestar del personal.		
48	El arrendatario se compromete a brindar los productos y alimentos que realizo en la propuesta presentada.		
49	El arrendatario deberá informar las fechas de pago del salario de los empleados y enviar al día siguiente del pago los comprobantes al supervisor del contrato.		
50	El arrendatario se compromete a tener disponibilidad de los productos y alimentos de manera permanente.		
51	El arrendatario se compromete a implementar sistemas contra roedores y animales domésticos.		

TABLA VALORES DE LOS PRODUCTOS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	Galleta oreo x 6	unidad	
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	
3	Brownie 150g	Unidad	
4	Panceroti (ranchero, hawaiano, pollo)	Unidad	
5	Galletas Quaker de avena	unidad	
6	Galleta chokis	unidad	
7	Galleta club social	unidad	
8	Galleta festival x 6	Unidad	
9	Galleta Bridge	Unidad	
10	Galleta integral craqueñas	Unidad	
11	Porcion de torta (chocolate, queso, banano)	Unidad	
12	Pan queso	Unidad	
13	Croissant de queso o jamón	Unidad	
14	pan relleno (queso, bocadillo o arequipe)	Unidad	
15	Roscones	Unidad	
16	Galleta de avena	Unidad	
17	pan	Unidad	
18	Sándwich de jamón y queso	unidad	
19	Almojábanas	Unidad	
20	Arepa rellena de queso	Unidad	
21	Empanadas pollo y carne	unidad	
22	Arepa de huevo	Unidad	
23	Buñuelos	unidad	
24	Deditos de queso	Unidad	
25	Tinto	7 oz	
26	Chocolate	7oz	
27	Café en leche	7 oz	
28	Aromática	7 oz	
29	Té caliente	7 oz	
30	Coca cola 250 ml	Unidad	
31	Coca cola 400 ml	400 ml	
32	Coca cola lata	330 ml	
33	Quatro	400 ml	
34	Sprite	400 ml	
35	Premio	400 ml	
36	Schweppes ginger ale	400 ml	

	37	Soda	400 ml	
	38	Jugo del valle naranja 400 ml	400 ml	
	39	H2O (limón, maracuyá y manzana)	600 ml	
	40	Agua con gas	600 ml	
	41	Agua natural	600 ml	
	42	Powerade	500 ml	
	43	Jugo hit	unidad	
	44	Gaseosas Postobón sabores surtidos	400 ml	
	45	Gatorade	500 ml	
	46	Mr tea	500 ml	
	47	pony malta mini	200 ml	
	48	Pony malta personal	330 ml	
	49	Speed botella	250 ml	
	50	Speed lata	269 ml	
	51	Coca cola	1,5	
	52	Gaseosas surtidas	1,5	
	53	Coca cola	3 LT	
	54	Jugo del valle	1,5	
	55	Yogurt	Vaso	
	56	Avena vaso	vaso	
	57	Bonyurt	vaso	
	58	Avena bolsa	bolsa	
	59	Yogurt fitnesse x 180 grs	vaso	
	60	Alpin	bolsa	
	61	Yox sin azúcar	vaso	
	62	De todito surtido	45 gr	
	63	Doritos	34 grs	
	64	Natuchips verdes y maduros	38 grs	
	65	Papas surtidas margarita	30 grs	
	66	Choclitos de limón	27 grs	
	67	Chicharron	15 grs	
	68	Chettos boliqueso	34 grs	
	69	Chestres	42 grs	
	70	Mani moto limón o natural	42 grs	
	71	Mani salado con pasas personal	36 grs	
	72	Chocorramo	65 grs	
	73	Galas tortas surtidas	unidad	
	74	Crispetas	25 grs	
	75	Maizitos, tostacos	unidad	
	76	Gansito	Unidad	
	77	Chocolatina jet	unidad	
	78	Gol	unidad	
	79	Bon bon bum	unidad	
	80	Chiclets	unidad	
	81	Mentas	unidad	
	82	Dulces surtidos	unidad	
	83	Gomitas	unidad	
	84	Galleta max coco	unidad	
	85	Choco break	unidad	
	86	Palomas dulces	unidad	
	87	Papas rizadas surtidas	unidad	
	88	Combo paisa (calentado de frijol, huevos al gusto, arepa, pan y bebida)	unidad	
	89	Combo campesino (Caldo de costilla o pollo, huevos al gusto, arepa, chocolate, café en leche o jugo natural)	unidad	
	90	Combo tolimense (Tamal, Pan, arepa, chocolate o café en leche)	unidad	
	91	Combo JUNGLA (Arroz blanco, carne en bistec, huevos fritos (02), papa a la francesa, tajada de plátano, chocolate, café en leche o jugo natural)	unidad	

92	Almuerzo del día	unidad	
93	Bandeja Mini paisa	Unidad	
94	MOJARRA FRITA Por 350 gramos aprox. Arroz, patacón, papa a la francesa, ensalada y bebida fría	unidad	
95	Combo No 1 Hamburguesa especial, papas a la francesa y gaseosa 250 ml.	Unidad	
96	Combo No 2 Perro caliente con salchicha americana, papas a la francesa y gaseosa 250 ml.	Unidad	
97	Combo No 3 Salchipapa o Choripapa, Papas a la francesa, salchicha ranchera o chorizo, queso chedar, (02) huevos de codorniz, gaseosa 250 ml y variedad de salsas	unidad	
98	Paleta choco break	unidad	
99	Helado Tentación	unidad	
100	Paleta artesanal con relleno	unidad	
101	Paleta artesanal sin relleno	unidad	
102	Mega conos	unidad	
103	Cono Twist	unidad	
104	Choco cono Nucita, cookies, tres leches y vainilla	unidad	
105	Galleta helada muu y nucita	unidad	
106	vaso sundae	unidad	
107	Sándwich de helado grande	unidad	
108	Galleta helado frutos rojos y cokies	unidad	
109	Vasito muu fresa y vainilla	unidad	

NT	DESCRIPCION	VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL	CANTIDAD MESES	VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO TOTAL POR 12 DOCE MESES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	VALOR CANON RESTAURANTE	$ 1.200.000,00	12	$ 14.400.000,00		
VALOR TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA TOTALIDAD CONTRATO.				$ 14.400.000,00		

CAPACIDAD OPERATIVA

ÍTEM	CONDICIONES MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR LOS EMPLEADOS DEL ARRENDATARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
01	Los equipos, muebles, enseres y otros extras que requiera El futuro arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por él mismo, sin costo adicional para la Policía Nacional. Igualmente, el futuro arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de restaurante y cafetería, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el futuro arrendatario.		

CONDICIONES AMBIENTALES

ÍTEM	CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL ARRENDATARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	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.		

2	Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínima una vez al dia dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnológico 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 (deberá entregar copia de los certificados de disposición final de estos residuos al supervisor del contrato).		
3	El oferente y futuro contratista 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 (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiere por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.		
4	El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores de basuras dentro del establecimiento, 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 segregación en la fuente, así como la disposición final en el centro de acopio de residuos en bolsas acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.		
5	El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (06) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.		
6	El oferente y futuro contratista 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 del contrato de manera mensual dando especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino en atención a la Resolución 2640 de 2007 "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano".		
7	Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendamientos deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control en atención ACUERDO 634 DE 2015 "POR MEDIO DEL CUAL SE ESTABLECEN REGULACIONES PARA LA GENERACIÓN, RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO O APROVECHAMIENTO ADECUADO DEL ACEITE VEGETAL USADO Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES".		

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	PLAZO	El plazo de ejecución se contará a partir de la aprobación de la Garantía Única y por doce (12) meses.
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del contrato a suscribir.
	FORMA DE PAGO	El Arrendatario pagará al Arrendador, en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, el valor que representa el canon mensual de arrendamiento deberá ser consignado a la cuenta corriente No 110-014-03148-8 del Banco Popular denominada FONDOS ESPECIALES DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS cuyo NIT 800.141.379-2, posteriormente entregará copia de la consignación al supervisor del contrato y remitirá copia a la Tesorería de la Dirección de Antinarcóticos ubicada en las instalaciones de la Dirección, PRORRATEO: Dentro de los cinco (05) primeros días siguientes a la aprobación de la garantía se debe calcular y realizar el primer pago de la fracción arrendamiento acudiendo al procedimiento de prorrateo, así mismo, para la fracción del último pago o canon de arrendamiento este se realizará en los primeros días del mes que corresponda acudiendo al procedimiento de prorrateo. Una vez efectuada la consignación, el contratista deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Dirección de Antinarcóticos y al supervisor del contrato de la Dirección de Antinarcóticos —Policía Nacional, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados para realizar el seguimiento y la supervisión del mismo. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de consignar, por cada día de retraso y por quince (15) días calendario. Parágrafo primero: La mera tolerancia del Arrendador en aceptar el canon de arrendamiento con posterioridad al plazo señalado en esta cláusula, no se entenderá como modificación a la obligación del arrendatario conforme a lo aquí convenido, de acuerdo con lo estipulado en la solicitud de oferta. Parágrafo Segundo: En caso de que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el ARRENDATARIO, reconocerá intereses moratorios al ARRENDADOR al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	**Las cotizaciones deben ser enviadas a través del portal SECOP II, de acuerdo a los plazos establecidos en mencionada plataforma.**	

Mayor **FRANKLIN YESID HERNANDEZ GUIO**
Comandante Compañía Antinarcóticos Jungla 2 (E)

Vereda"La Laguna-Hacienda Los Pijaos
diran.cajun-2@policia.gov.co
3102845350
www.policia.gov.co