MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION ANTINARCOTICOS
REGIONAL ANTINARCÓTICOS No.4

<table>
<tr><th colspan="2">SOLICITUD COTIZACIÓN</th></tr>
<tr><td>ADVERTENCIA</td><td>La presente cotización solicitada servirá como base para la elaboración del estudio de mercado, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga las partes.</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>ARRENDAMIENTO DEL INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA REGIONAL ANTINARCÓTICOS No. 4</td></tr>
<tr><td>VALIDEZ DE LAS COTIZACIONES</td><td>El plazo para la validez de las cotizaciones, será de 30 días a partir de su expedición.</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td>
Teniendo en cuenta que las instalaciones de la Regional Antinarcóticos No.4, se encuentra ubicada en la vía Vereda Cienegueta Kilómetro 1, un sitio donde no existe en su entorno servicio de cafetería y restaurante, hecho que hace imperioso que, a través de terceros especializados en este tipo de servicios, se pueda suplir esta carencia, para el bienestar y seguridad del personal policial, cuenta con una infraestructura dispuesta para prestar el servicio de restaurante y cafetería, la cual tiene una dotación básica de elementos para este fin, de manera atenta se envía la solicitud de oferta del servicio de restaurante y cafetería, de la Regional Antinarcóticos No.4, que se pretende contratar, la cual será evaluada bajo los siguientes ítems:

1. CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor establecido para el canon de arrendamiento de estas instalaciones es el siguiente:
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>TIEMPO</th><th>CANON MENSUAL 2026 SEGÚN AVALUO DE FECHA 26/08/2026</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>12 MESES</td><td>($ 684.275,00)</td><td>$ 8.211.300,00</td></tr>
</table>
2. CONDICIONES A CUMPLIR

Frente a las condiciones a cumplir, se solicita indicar con una (X) si la empresa cumpliría o no con cada una de las mismas en caso de estar dispuesta a participar en un posible proceso de contratación para el arrendamiento de instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería en la Regional Antinarcóticos No.4.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td><u>El proveedor deberá presentar portafolio de servicios, firmado por el representante legal, deberá anexar certificado de existencia y representación legal, Registro único tributario y copia de la cedula del representante legal.</u>

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 mínimo dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	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 Regional Antinarcóticos No.4, 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. **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 3 Segundos jefes de cocina 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, Regional Antinarcóticos No.4 se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, 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 de la Regional Antinarcóticos No.4.		
	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 (2) 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.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos.

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 existencias 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 vegetales. ▪ 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 orinal, heces fecales de roedores y otros animales. ▪ Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos 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 Regional Antinarcóticos No.4, 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 venta 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 antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin 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 Regional Antinarcóticos No.4.		
	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 utensilios 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.		
	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, tapabocas, etc.) así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible 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 del Comandante de la Regional Antinarcóticos No.4, 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 Regional Antinarcóticos No.4, 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 Regional Antinarcóticos No.4, sin costo alguno para esta Regional. 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 Regional Antinarcóticos No.4, es de lunes a sábados desde las 06:00 horas hasta las 18:30 horas, y los domingos y festivos desde las 06:00 horas hasta las 18:00 horas. Los días en donde haya alistamiento del personal, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten. 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.		
	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 Regional Antinarcóticos No.4.		
	26	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné 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 ante este comando supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.		
	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 almuerzos ofrecer el servicio de barra de ensaladas (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, deberá contar con máquinas de café expreso para el suministro de diferentes bebidas, 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 Regional Antinarcóticos No.4, 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 Regional Antinarcóticos No.4.		
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 Regional Antinarcóticos No.4 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 por lo menos un televisor de 55” o más.		
45	El arrendatario se compromete a suministrar la partida de alimentación al personal de Auxiliares de policía que se encuentran adscritos a la Regional Antinarcóticos No.4, dando alcance a la Resolución No. 0411 del 1 de marzo de 2021. (documento anexo).		
46	El arrendatario se compromete a implementar una línea caliente en el restaurante, con los puestos suficientes para la prestación del servicio y el bienestar del personal, dado que las instalaciones no cuentan con este equipo.		
47	El arrendatario se compromete a brindar los productos y alimentos que realizo en la propuesta presentada.		
48	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.		
49	El arrendatario se compromete a tener disponibilidad de los productos y alimentos de manera permanente.		
50	El arrendatario se compromete a implementar mínimo una línea de comida saludable.		

3. PRODUCTOS A COTIZAR

De otro lado, se solicita el valor que su empresa ofrecería (Con descuento e IVA para cada uno de los siguientes productos y servicios propuestos con el fin de atender a los funcionarios de la Regional Antinarcóticos No.4, así:

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION ANTINARCOTICOS
REGIONAL ANTINARCÓTICOS No.4

PRECIOS PRODUCTOS REQUERIDOS DENTRO DEL SERVICIO

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	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	
6	Galletas Quaker de avena	unidad	
7	Galleta chokis	unidad	
8	Galleta club social	unidad	
9	Galleta festival x 6	Unidad	
10	Galleta Ritz de queso	Unidad	
11	Galleta Bridge	Unidad	
12	Galleta integral craqueñas	Unidad	
13	Porcion de torta	Unidad	
14	Pan queso	Unidad	
15	Croissant de queso o jamón	Unidad	
16	pan relleno	Unidad	
17	Roscones	Unidad	
18	Galleta de avena	Unidad	
19	pan	Unidad	
20	Sándwich de jamón y queso	unidad	
21	Almojábanas	Unidad	
22	Arepa rellena de queso	Unidad	
23	Empanadas pollo y carne	unidad	
24	Empanadas queso y bocadillo	Unidad	
25	Arepa de huevo	Unidad	
26	Buñuelos	unidad	
27	Deditos de queso	Unidad	
28	Chorizo solo	Unidad	
29	Chorizo con arepa y limón	Unidad	
30	Tinto	7 oz	
31	Chocolate	7oz	
32	Café en leche	7 oz	
33	Capuchino	7 oz	
34	Milo	7 oz	
35	Aromática	7 oz	
36	Té caliente	7 oz	
37	Té Chai	7 oz	
38	Vaso de leche	7 oz	
39	Coca cola 250 ml	Unidad	
40	Coca cola 400 ml	400 ml	
41	Coca cola lata	330 ml	
42	Coca cola con café	235 ml	
43	Quatro	400 ml	

	44	Sprite	400 ml	
	45	Premio	400 ml	
	46	Schweppes ginger	400 ml	
	47	Soda	400 ml	
	48	Jugo del valle naranja 400 ml	400 ml	
	49	Fuzetea	400 ml	
	50	Agua saborizada (limón, maracuyá y manzana)	600 ml	
	51	Agua con gas	600 ml	
	52	Agua natural	600 ml	
	53	Powerade	500 ml	
	54	Monster	473 ml	
	55	Jugo hit	unidad	
	56	Gaseosas Postobón sabores surtidos	400 ml	
	57	Gatorade	500 ml	
	58	Mr tea	500 ml	
	59	Té Hatsu	400 ml	
	60	Natu malta	400 ml	
	61	pony malta mini	200 ml	
	62	Pony malta personal	330 ml	
	63	H2O	600 ml	
	64	Speed botella	250 ml	
	65	Speed lata	269 ml	
	66	Spartan	269 ml	
	67	Vive 100 zero	380 ml	
	68	Vive 100	380 ml	
	69	Red bull lata	250 ml	
	70	Coca cola	1,5	
	71	Gaseosas surtidas	1,5	
	72	Coca cola	3 LT	
	73	Natu malta	1,5	
	74	Jugo del valle	1,5	
	75	Yogurt	Vaso	
	76	Avena vaso	vaso	
	77	Bonyurt	vaso	
	78	Avena bolsa	bolsa	
	79	Yogurt fitnesse x 180 grs	vaso	
	80	Alpin	bolsa	
	81	Yox sin azúcar	vaso	
	82	De todito surtido	45 gr	
	83	Doritos	34 grs	
	84	Natuchips verdes y maduros	38 grs	
	85	Papas surtidas margarita	30 grs	
	86	Choclitos de limón	27 grs	
	87	Chicharron	15 grs	
	88	Chettos boliqueso	34 grs	
	89	Chestres	42 grs	
	90	Mani moto limón o natural	42 grs	

	91	Mani salado personal	36 grs	
	92	Chocorramo	65 grs	
	93	Galas tortas surtidas	unidad	
	94	Crispetas	25 grs	
	95	Maizitos, tostacos	unidad	
	96	Gansito	Unidad	
	97	Chocolatina jet	unidad	
	98	Crujijet	unidad	
	99	Gol	unidad	
	100	Bonbon bum	unidad	
	101	Chiclets	unidad	
	102	Mentas	unidad	
	103	Dulces surtidos	unidad	
	104	Gomitas	unidad	
	105	Galleta max coco	unidad	
	106	Choco break	unidad	
	107	Palomas dulces	unidad	
	108	Papas rizadas surtidas	unidad	
	109	Combo DC-3 (changua, pan y bebida caliente)	unidad	
	110	Combo BELL (calentado o arroz blanco, huevos al gusto, pan y bebida)	unidad	
	111	Combo CESSNA (Caldo de costilla o pollo, huevos al gusto, arepa, chocolate, café en leche o jugo natural)	unidad	
	112	Combo HUEY (Tamal, Pan o Arepa, chocolate o café en leche)	unidad	
	113	Combo BLACK HAWK (Arroz blanco, carne en bistec, huevos fritos (02), papa a la francesa, tajada de plátano, chocolate, café en leche o jugo natural)	unidad	
	114	Combo SALUDABLE ATR (Wrap Fit tortilla de huevo+pechuga de pollo desmechada + queso + vegetales, porción de fruta, chocolate, café en leche o jugo natural.	unidad	
	115	Agua de panela con queso y pan	unidad	
	116	Almuerzo del día	unidad	
	117	Almuerzo ejecutivo Frijolada, ajiaco, sancocho, arroz con pollo entre otros platos típicos. Diariamente se varia.	unidad	
	118	Mini paisa	Unidad	
	119	Cazuela de mariscos acompañada de arroz, patacón y bebida fría.	unidad	
	120	Parrillada 3 carnes res, pollo y cerdo x 200 grs c/u	unidad	
	121	PECHUGA DE POLLO Tipo de cocción asada, gratinada, thai o en salsa de	unidad	

		champiñones, Arroz, papa a la francesa, ensalada y bebida fría x 250 grs		
	122	CHURRASCO Por 250 gramos, arroz, papa a la francesa, ensalada y bebida fría.	Unidad	
	123	COSTILLAS BBQ Por 250 gramos, arroz, papa a la francesa, ensalada y bebida fría.	Unidad	
	124	MOJARRA FRITA Por 350 gramos aprox. Arroz, patacón, papa a la francesa, ensalada y bebida fría	unidad	
	125	Combo No 1 Hamburguesa especial, papas a la francesa y gaseosa 250 ml.	Unidad	
	126	Combo No 2 Perro caliente con salchicha americana y toppings, papas a la francesa y gaseosa 250 ml.	Unidad	
	127	Combo No 3 Salchipapa o Choripapa Papas a la francesa, salchicha llanera o chorizo, queso chedar, (02) huevos de codorniz, gaseosa 250 ml y variedad de salsas	unidad	
	128	Combo No 4 Sándwich en pan baguette, pollo desmechado, jamón, queso, vegetales, gaseosa 250 ml y salsa de ajo.	Unidad	
	129	Combo No 5 Mazorcada Maíz tierno, salchicha parrillera, pollo o carne desmechada, queso, papitas fósforo, gaseosa 250 ml y salsas.	Unidad	
	130	Combo No 6 Arepa rellena de pollo, carne o mixta, gaseosa 250 ml y salsas	unidad	
	131	Fruta porcionada Vaso 12 oz mango, sandia, papaya, melón, banano y piña.	vaso	
	132	FRUTA CON QUESO Fruta con queso rallado 12 oz	bowl	
	133	Ensalada de frutas 12 oz sin helado	bowl	
	134	Ensalada de frutas 12 oz con helado.	bowl	
	135	JUGO DE FRUTAS EN AGUA Vaso 13 oz mora, mango, lulo, maracuyá, fresa, guanábana y uva.	vaso	
	136	JUGO DE FRUTAS EN LECHE Vaso 13 oz mora, mango, lulo, maracuyá, fresa, guanábana y uva	vaso	
	137	Limonada natural 13 oz	vaso	
	138	Batido verde	vaso	
	139	Sándwich de huevo y vegetales	unidad	
	140	Panqueques de harina de avena, con topping y syrup	Unidad	
	141	Wafles de harina de avena con topping y syrup	Unidad	
	142	Paleta choco break	unidad	
	143	Paleta kick	unidad	

	144	Helado Maxilatto	unidad	
	145	Helado Tentazione	unidad	
	146	Paleta con Stevia	unidad	
	147	Paleta artesanal con relleno	unidad	
	148	Paleta artesanal sin relleno	unidad	
	149	Mega conos	unidad	
	150	Cono Twist	unidad	
	151	Cono Nucita, cokies, tres leches y vainilla	unidad	
	152	Galleta helado muu y nucita	unidad	
	153	vaso sundae	unidad	
	154	Paleta fruly sabores	unidad	
	155	Paleta lengua, snake2 y bombon bum	unidad	
	156	Sándwich de helado grande	unidad	
	157	Galleta helado frutos rojos y cokies	unidad	
	158	Vasito muu fresa y vainilla	unidad	

Es importante anotar, que en la presentación de la cotización se debe tener en cuenta la totalidad de condiciones requeridas y que no se aceptarán modificaciones sobre las mismas. De otro lado, la cotización deberá entregarse en medio físico, y la tabla de productos a cotizar se allegará también en formato Excel al correo electrónico: diran.r4-plane@policia.gov.co – diran.r4-jefat@policia.gov.co

Así mismo, se solicita manifestar expresamente se estaría dispuesto a participar en un posible proceso de contratación en el evento en que la entidad desee invitarlo.

Finalmente, se informa que en el lugar destinado para el funcionamiento de la cafetería y restaurante estarán restringidas las siguientes actividades:

1. Venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos
2. Funcionamiento de máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios
3. Expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica

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 a la cuenta corriente N° 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. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En caso que los pagos no sean efectuados dentro de los plazos establecidos, el ARRENDATARIO, reconocerá intereses moratorios al

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>ARRENDADOR al doble del interés bancario corriente o al valor que no exceda el de usura.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Riesgo de contratación.

<table>
<tr><th>TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS</th><th>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</th><th>ASIGNACIÓN DEL RIESGO</th></tr>
<tr><td>INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO</td><td>Veinte por ciento (20%) del Valor del Contrato.</td><td>Contratista</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio</td><td>Cincuenta por ciento (50%) del Valor del Contrato.</td><td>Contratista</td></tr>
<tr><td>No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales</td><td>Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.</td><td>Contratista</td></tr>
<tr><td>Responsabilidad civil extracontractual</td><td>200 SMMLV</td><td>Contratista</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN</td>
<td colspan="2">Los interesados deberán presentar el respectivo portafolio de servicios y demás documentos requeridos desde el día 04 de noviembre de 2026 a las 18:00 horas hasta el 18 de noviembre de 2026 a las 16:00 horas, a través de la plataforma transaccional SECOP II.</td>
</tr>
</table>

ORIGINAL FIRMADO
Teniente coronel **DAVID LEONARDO ROMERO LADINO**
Comandante Regional Antinarcóticos No. 4