ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
"MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

Fecha: 29 de Mayo 2023

Lugar: Grupo de Contratos ESPOL

No. Consecutiva revisión: 081

1. OBJETO: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".	**VALOR ESTIMADO:** **$ 6.006.000,00**

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: Contratacion Directa

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO: Teniente Kevin Javier Hernández Pedrozo - Responsable de Programas Académicos

OBSERVACIONES AL ESTUDIO PREVIO: se hicieron correcciones al estudio previo, el cual ya se encuentra ajustado para proceder a realizar la contratación.

FUNCIONARIOS QUE PARTICIPAN EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
Subdirector Escuela de Postgrados de Policía (E)	TC	NELSON GUILLERMO GUZMAN RUIZ	
Jefe Área Administrativa	CT	YESSICA MARLEN GODOY BARRERO	
Jefe Planeación (E)	CT	MARIANO OROZCO BALMACEDA	
Jefe Grupo Contratos	CT	DIANA MARIA ROMERO ESTRADA	
Jefe Grupo Financiero (E)	IJ	JUAN CARLOS TUIRAN TUIRAN	
Analista de contratos	SI	DUBAN ALIRIO VANEGAS FIGUEROA	
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	SI	WILMAR ANDRÉS RODRÍGUEZ PARADA	
Técnico de Servicios-19 (Revisión ambiental)	TES19	JORGE HERNÁN BARAHONA PULIDO	
Jefe Asuntos Jurídicos	ASE04	CLARA ELENA ORTIZ GONZÁLEZ	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

FECHA:	JUNIO 2023	TIEMPO	VALOR TOTAL ESTIMADO CANON
FECHA:	JUNIO 2023	ARRENDAMIENTO 12 MESES	$ 6.006.000,00

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

Bogotá D.C.,

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
80131500	Servicio de gestión, servicio profesional de empresa y servicio administrativo	servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado de la contratación asciende a **seis millones seis mil pesos moneda legal ($ 6.006.000,00) IVA incluido, así:**

TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL 2022	VALOR CANON CON IPC (13.12%) AÑO 2022	VALOR CANON MENSUAL IVA INLUIDO (19%) PARA EL 2023, AJUSTADO AL MIL MAS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
8 M2	371.800,00	$ 420.580,16	$ 500.500,00	$ 6.006.000,00

NOTA: No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN DE COPRAS Y VIGENCIAS FUTURAS

No aplica

1.4 CLASE DE CONTRATO

Arrendamiento

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Persona natural, cuyo objeto social se encuentre relacionado con el objeto del contrato, que cuente con la experiencia, idoneidad, capacidad y facultad para desarrollar el presente contrato.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", dentro de su planta física, cuenta con un área ubicada en la zona comprendida entre el costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5, para la prestación del servicio de frutería – heladería, no obstante dentro de su objeto misional no está el desarrollo de este tipo de actividades y de igual forma no se cuenta con personal para realizarlo. Por lo tanto, para la institución, es de suma importancia contar con este tipo de servicios, toda vez que anualmente existe una población que asciende a las 1.500 personas aproximadamente entre personal de planta, dicentes, docentes y demás personal flotante.

Con el propósito de optimizar los procesos contractuales en materia de arrendamientos, en lo relativo a la exigencia de requisitos necesarios para su materialización, teniendo en cuenta que

estos versarán sobre bienes inmuebles áreas o espacios físicos que al interior de las instalaciones policiales eventualmente puedan ser arrendados o aquellos que pretendan tomarse en arriendo, para el cumplimiento de las actividades propias de los diferentes ámbitos de gestión institucional en este caso de bienestar del personal.

Es de anotar que, para el cálculo del valor estimado del presente estudio previo, se tendrá en cuenta conforme a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional y se sumará el IPC del 2022 más IVA del (19%)

(…) El citado numeral, agrega: "Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, no varíen. (…)

Para el presente estudio previo se tendrá en cuenta el avalúo realizado más el incremento del IPC anual, para este caso se tomará el IPC del año 2022 correspondiente al 13,12%.

DANE
INFORMACIÓN PARA TODOS

GOBIERNO DE COLOMBIA

IPC. Variación mensual, año corrido y anual

Total IPC (2013 - 2022)

2013 - 2022 (Diciembre)

Años	Variación %		
	Mensual	Año corrido	Anual
2013	0,26	1,94	1,94
2014	0,27	3,66	3,66
2015	0,62	6,77	6,77
2016	0,42	5,75	5,75
2017	0,38	4,09	4,09
2018	0,30	3,18	3,18
2019	0,26	3,80	3,80
2020	0,38	1,61	1,61
2021	0,73	5,62	5,62
2022	**1,26**	**13,12**	**13,12**

El área objeto de arrendamiento cuenta con avalúo de renta realizado el 28/05/2021, por el señor Intendente JHON JAIRO MANCERA GUEDEZ, perito valuador de la Dirección Nacional de

Escuelas, remitido mediante comunicado oficial No. GS-2021-003049-DINAE-VIAFI, teniendo en cuenta las necesidades mencionadas anteriormente y que la unidad no cuenta con los elementos para la prestación del servicio objeto del presente proceso, se hace necesario entregar los espacios físicos en arriendo a un tercero, que cuente con los medios e insumos necesarios, experiencia y la idoneidad para la prestación de este servicio.

El día 27 de abril del 2023 mediante radicado GE-2023-000054-ESPOL, y el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio, realiza la solicitud, de renovación del contrato para continuar prestando el servicio de frutería – heladería.

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" realizo la invitación mediante correo electrónico a las empresas BOCORÉ CAFÉ, WICO Y DASS, PAN & PONKÉ, BBI COLOMBIA TOSTAO y EJECHA CAMPO Y SABOR, con el fin de que presente la propuesta para prestación del servicio de frutería – heladería.

El día 21 de mayo de 2023 mediante documento sin radicado el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKÉ, presenta la oferta para prestar el servicio de frutería – heladería; 23 de mayo del 2023, la empresa EJECHA CAMPO Y SABOR representada Legal por el señor CESAR ANDRES OSPINA, manifiesta interés de participar en el proceso contractual, las empresas BOCORÉ CAFÉ, WICO Y DASS y BBI COLOMBIA TOSTAO, no presentaron oferta.

El día 23 de mayo del 2023, se realiza la presentación de las propuestas de PAN & PONKÉ y EJECHA CAMPO Y SABOR, ante el comité de adquisiciones, donde hace un análisis de cada una de las ofertas a llegadas y el comité selecciono por precios, calidad y experiencia la oferta de la señor GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKÉ, para dar en arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", como consta en el acta No 017 SUDIE - ARACA – 2.25, de fecha 23 de mayo de 2023.

Nota: por tratarse de un proceso adelantado bajo la modalidad de contratación directa, no se realiza el análisis de Acuerdo Comercial o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

La contratación se requiere a partir del mes de junio de 2023.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Existen antecedentes de procesos anteriores de características similares, adelantados por la Escuela de Postgrados de Policía; a continuación, se presentan los antecedentes de tres (03) contratos ejecutados durante las vigencias 2021 y 2022, así:

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
PONAL - ESPOL	45-1-16033-21 del 19/07/2021	Arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la Escuela de	La prestación del servicio se cumplió de acuerdo a las condiciones técnicas	Ninguno

		Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	establecidas en el contrato.	
PONAL – ESPOL	45-1-16013-21 del 06/04/ 2021	Arrendamiento de 01 espacio físico para la prestación del servicio de café gourmet, dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	La prestación del servicio se cumplió de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno
PONAL-ESPOL	45-1-16096-22 del 09/09/2022	Arrendamiento de un espacio físico para la prestación del servicio de cafeteria, dentro de las instalaciones de la escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"	La prestación del servicio se está cumpliendo de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno

- **Información verificada y aprobada por el funcionario dueño de la necesidad que firma el presente estudio previo.**

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

3.1. ***CONTRATACIÓN DIRECTA,*** Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1., del Decreto 1082 de 2015.

Arrendamiento de bienes inmuebles- [Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015]

Teniendo en cuenta que la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", cuenta con el espacio propicio para la ubicación de servicio de frutería-heladería.

La escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11, del Decreto 1082 de 2015.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicos están descritos en el Anexo **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS** del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

No Aplica.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

No aplica

4.1.3 EXPERIENCIA

- **Información verificada y aprobada por el funcionario dueño de la necesidad que firma el presente estudio previo.**

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique)

No aplica

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

No aplica

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (En caso de que aplique)

No aplica

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (Aplica para licitación pública y selección abreviada de menor cuantía):

No aplica

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (dependiendo de la modalidad de selección)

No aplica

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Se verificaron los portafolios de servicios y lista de precios, dejando la oferta más favorable para la entidad, además se tendrá que revisar que acepte el valor del canon de arrendamiento establecido.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica.

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1 LUGAR DE UBICACIÓN

El espacio físico que se dará en arrendamiento para el servicio FRUTERÍA-HELADERÍA, corresponden a 8 metros cuadrados, ubicados en la zona comprendida entre el costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5 en la Avenida Boyacá No. 142A – 55, Barrio Colina Campestre, en la Ciudad de Bogotá D.C.

5.2 FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La forma de ejecución del presente contrato se ejecutara de forma total. La prestación del servicio de FRUTERÍA-HELADERÍA, se deberá prestar de forma continua y en el siguiente horario mínimo:

HORARIO:

Lunes a Viernes: A partir de las 06:30 horas hasta las 20:00 horas.

Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas

Nota: en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad previa coordinación con el supervisor del contrato y aprobación por el ordenador del gasto.

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución de los contratos, que se deriven del presente proceso será por doce (12) meses; contados a partir de la aprobación de la garantía única.

NOTA: Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del espacio físico sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente)**

5.4 FORMA DE PAGO

El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades **anticipadas,** el primer pago deberá hacerlo dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la firma del contrato, los demás pagos dentro de los primeros cinco (5) días calendarios de cada mes, El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", en la siguiente cuenta bancaria:

Banco:	BBVA
Cuenta:	Corriente
Numero:	310150016
Código de recaudo:	509

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados los primeros (5) cinco días calendario de cada mes, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de consumo durante el de agua (M^3) y energía (Kw), en la siguiente cuenta:

Banco:	Banco Popular
Cuenta:	Corriente
Numero:	110-044-00089-1

Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y de los servicios públicos (energía eléctrica (al momento que aplique agua y alcantarillado)), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato y enviar copia del documento soporte al grupo financiero al email espol.grute@policia.gov.co y a la oficina de contratos al correo electrónico espol.ofcon@policia.gov.co.

Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.

El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en el ANEXO No 2, condiciones técnicas ítem 21. Adicionalmente la Escuela de Postgrados tiene un costo fijo en su factura por ese concepto.

Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kWh y m^3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Postgrados de Policía hacer la instalación de cada uno, garantizando su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

La Escuela de Postgrados de Policía asumirá el gasto de las instalaciones de acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.

5.5 SUPERVISOR DEL CONTRATO

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" designará uno o varios funcionarios de la entidad como supervisor(es), la actividad iniciará desde la notificación y hasta su liquidación, quien(es) vigilará (n) la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014". Al tenor de lo previsto en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

5.6 OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

Las obligaciones del arrendatario están descritas en los anexo obligaciones del arrendatario del presente estudio previo.

5.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el anexo obligaciones de la policía nacional del presente estudio previo

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará de forma total de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, por la modalidad de contratación directa.

7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

La determinación de garantías, corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo **ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS** del presente estudio previo.

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo **ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO** se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

(Ver numeral 1.6 "Identificación de la Necesidad y Justificación", del presente estudio previo).

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Existen en el mercado nacional personas naturales con la experiencia, idoneidad, capacidad y facultad para desarrollar el presente objeto contractual "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

a) IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

De conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" de la Policía Nacional establece la modalidad de

CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, por lo tanto para la identificación del proveedor se verificó la propuesta en el comité a llegada mediante correo electrónico por el señor NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO Propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKE.

b) PRECIOS DE MERCADO:

Mediante comunicación oficial GS-2021-003049-DINAE-VIAFI del 28/05/2021 suscrita por el señor Intendente JOHN JAIRO MANCERA GUEDEZ, remite el informe de peritaje para canon de arrendamiento, en el cual se determina el valor del metro cuadrado y NO incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, (En cumplimento al numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 030409 del 30/07/2014 "por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional" e Instructivo 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020 "lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"), a este valor se suma el IPC del año 2022 y se adiciona el IVA (19%).

El valor total estimado de la contratación asciende a **seis millones seis mil pesos moneda legal ($ 6.006.000,00) IVA incluido, así:**

TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL 2022	VALOR CANON CON IPC (13.12%) AÑO 2022	VALOR CANON MENSUAL IVA INLUIDO (19%) PARA EL 2023, AJUSTADO AL MIL MAS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
8 M2	371.800,00	$ 420.580,16	$ 500.500,00	$ 6.006.000,00

NOTA: No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

c) VALORACIÓN DE BENEFICIOS:

Facilitar la obtención del servicio de FRUTERÍA-HELADERÍA en la misma sede de la Entidad de manera oportuna y segura, en condiciones óptimas a precios razonables; que los funcionarios reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo. Así mismo y el hecho de contar con este tipo de servicio dentro de las instalaciones, proporciona un adecuado bienestar y evita el desplazamiento fuera de las mismas, permitiendo minimizar los riesgos a los funcionarios públicos.

4. MONEDA A CONTRATAR

Moneda Legal Colombiana (pesos colombianos).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos

- Precios referencia SECOP (otras entidades).
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portal web. (No Aplica)
- Precios del Mercado

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

A continuación, se relacionan algunos contratos de similar objeto al que se pretende contratar llevados a cabo por otras entidades de acuerdo a consulta en la página así:

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA	"entrega a título de arrendamiento de un espacio físico destinado para la prestación del servicio de frutería en las instalaciones de la escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo."	PN MEVAL CD 013 2020	17/06/2020	$18.211.944
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAJIRA	Arrendamiento cafetería	PN DEGUA CD 009-2021	15/12/2021	$4.738.620
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"	"Arrendamiento de un espacio físico para el funcionamiento de una cafetería y pastelería al costado de la biblioteca de la escuela de suboficiales y nivel ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el servicio del personal de planta, estudiantes, COPES, ESANT, auxiliares de policía y visitantes".	53-1-30003-23	08/09/2022	$20.375.520

Nota: El valor del canon relacionado anteriormente será tenido en cuenta como referencia, pero no será aplicado para el valor estimado teniendo en cuenta que la Dirección Nacional de Escuelas mediante comunicación oficial GS-2021-003049-DINAE-VIAFI del 28/05/2021, remitió el informe de peritaje para canon de arrendamiento, en el cual se determina que el valor del metro cuadrado, y se suma el IPC del 2022 (13.12%) al cual se adiciona el IVA (19%).

- **Información verificada y aprobada por el funcionario dueño de la necesidad que firma el presente estudio previo.**

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

AÑO 2018	DESCRIPCIÓN	VALOR CONTRATO	PLAZO
45-1-16094-18 PILAR ALEXON CONTRERAS ERAZO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFÉ GOURMET, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"	Valor canon mensual inicial $ 257.000,00 Valor del contrato inicial $3.084.000,00 Valor canon mensual para la prorroga 1 y 2 $ 265.200,00 Valor total prorroga 1 $ 530.400,00 Valor total prorroga 2 $ 795.600,00 Valor total del contrato	Inicio 31 de enero de 2018 Terminación 28 de febrero de 2019 Prórroga No 1 Hasta el 30 de abril de 2019 (se amplió el plazo de ejecución 2 meses) Prórroga No 2 Hasta el 31 de julio de 2019 (se amplió el plazo de ejecución 3 meses)

		$ 4.410.000,00	
45-1-16095-18 NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFÉ GOURMET, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"	Valor canon mensual inicial $ 257.000,00 Valor del contrato inicial $3.084.000,00 Valor canon mensual para la prorroga 1 y 2 $ 265.200,00 Valor total prorroga 1 $ 530.400,00 Valor total prorroga 2 $ 795.600,00 Valor total del contrato $ 4.410.000,00	Inicio 31 de enero de 2018 Terminación 28 de febrero de 2019 Prórroga No 1 Hasta el 30 de abril de 2019 (se amplió el plazo de ejecución 2 meses) Prórroga No 2 Hasta el 31 de julio de 2019 (se amplió el plazo de ejecución 3 meses)
45-1-16033-21 NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".	Valor canon mensual $352.000,00 Valor inicial contrato $4.224.000,00 Valor canon mensual prorroga Nro 1 $371.800,00 Valor total prorroga $1.859.000,00 VALOR TOTAL CONTRATO $ 6.083.000,00	El plazo de ejecución del contrato será por doce (12) meses; contados a partir de la aprobación de la garantía única. **Inicio** 28 de julio de 2021 Se realizo suspensión de la ejecución del contrato de arrendamiento, por el término de ciento cincuenta y un (151) días calendario, contados a partir del 29 de septiembre de 2021, reiniciándose el 27 de febrero de 2022. Terminación 26 de diciembre de 2022 Prorroga Nro 1 26 de mayo de 2023

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

No Aplica

5.4. ANÁLISIS CANON ARRENDAMIENTO

Los valores de los contratos de arrendamiento relacionados anteriormente (SECOP E HISTÓRICOS) serán tenidos en cuenta como referencia, pero no serán aplicados para el valor estimado, ya que el aérea cuenta con avaluó remitido mediante comunicación oficial GS-2021-003049-DINAE-VIAFI del 28/05/2021 suscrita por el señor Intendente JOHN JAIRO MANCERA GUEDEZ, en el cual se determina el valor del metro cuadrado y NO incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, (En cumplimento al numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 030409 del 30/07/2014 "por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional" e Instructivo 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020 "lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"), a este valor se suma el IPC del año 2022 y se adiciona el IVA (19%).

TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL 2022	VALOR CANON CON IPC (13.12%) AÑO 2022	VALOR CANON MENSUAL IVA INLUIDO (19%) PARA EL 2023, AJUSTADO AL MIL MAS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
8 M2	371.800,00	$ 420.580,16	$ 500.500,00	$ 6.006.000,00

El valor total estimado de la contratación asciende a **seis millones seis mil pesos moneda legal ($ 6.006.000,00) IVA incluido, así:**

TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL 2022	VALOR CANON CON IPC (13.12%) AÑO 2022	VALOR CANON MENSUAL IVA INLUIDO (19%) PARA EL 2023, AJUSTADO AL MIL MAS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
8 M2	371.800,00	$ 420.580,16	$ 500.500,00	$ 6.006.000,00

NOTA: No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

5.5 VALOR ESTIMADO CANON ARRENDAMIENTO

El valor del canon de arrendamiento mensual corresponde a la suma de quinientos mil quinientos pesos monedas legales ($ 500.500,00) y el valor total estimado de la contratación por doce (12) meses asciende a **seis millones seis mil pesos moneda legal ($ 6.006.000,00) IVA incluido,** estos valores NO INCLUYE SERVICIOS PÚBLICOS DE ACUEDUCTO, ALCANTARILLADO, ENERGÍA ELÉCTRICA Y GAS NATURAL.

TOTAL, ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL 2022	VALOR CANON CON IPC (13.12%) AÑO 2022	VALOR CANON MENSUAL IVA INLUIDO (19%) PARA EL 2023, AJUSTADO AL MIL MAS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
8 M2	371.800,00	$ 420.580,16	$ 500.500,00	$ 6.006.000,00

Costo que no incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural.

Teniente **Kevin Javier Hernández Pedrozo**
Responsable de Programas Académicos

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En la calidad de: Jefe Grupo de Talento Humano (E) y Jefe del Grupo Logístico (E) de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", manifestamos con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que esta unidad no cuenta con personal de planta que tenga el grado y perfil, para suplir la necesidad del objeto contractual ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO". Por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante contrato de arrendamiento.

La anterior certificación se expide a los 26 días del mes de mayo de 2023.

Firma;

Intendente **EISSON YESID PEÑA RIVERA**
Jefe Grupo de Talento Humano (E)

Intendente jefe **JORGE ALEXANDER BELTRAN CALCETERO**
Jefe Grupo Logístico (E)

Anexos

- ✓ Certificación de la necesidad
- ✓ Especificaciones técnicas mínimas
- ✓ Constancia de idoneidad y experiencia
- ✓ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ✓ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ✓ Obligaciones de la policía nacional
- ✓ Obligaciones del contratista

Formularios adjuntos al estudio previo

- ✓ Acuerdo de confidencialidad
- ✓ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
- ✓ Compromiso anticorrupción

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- ✓ Propuesta de ofrecimiento y documentos de la contratista que acreditan perfil, experiencia.
- ✓ Avaluó de fecha 28/05/2021.
- ✓ Acta de selección No 017 SUDIE - ARACA – 2.25, de fecha 23 de mayo de 2023.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO será el encargado de instalar una infraestructura tipo contenedor metálico y realizar las adecuaciones necesarias para su instalación y puesta en funcionamiento en la zona asignada para este propósito (costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5). La Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro" será la encargada de suministrar el punto eléctrico, hidráulico e hidrosanitario. El arrendatario deberá tener presente: * Mínimo impacto ambiental a la zona aledaña. * Condiciones de salubridad (Implementación del Plan de saneamiento Básico), cumplimiento en la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente y buenas prácticas de manufactura. * Accesibilidad * Punto ecológico * Productos de cafetería con valor nutricional que contribuya a un buen estado de salud. * Precios justos y acordes al mercado * Servicio de manera oportuna y segura El contratista es el responsable de todas las actividades necesarias para la puesta en funcionamiento, para lo cual contará con un plazo máximo de 5 días contados a partir de la aprobación de la garantía única para dar inició a la actividad contractual.		
2	El ARRENDATARIO deberá 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 escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir 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 seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.		

3	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 toxico, 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.		
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del FRUTERÍA-HELADERÍA esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo 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 y salud en el trabajo. **Todo el personal que labore en la frutería-heladería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo y curso de manejo de alimentos**		
5	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: □ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. □ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. □ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.		

	☐ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ☐ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) ☐ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. ☐ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
6	EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del contratista) Cualquier daño ocasionado por el contratista deberá ser subsanado antes de la puesta en funcionamiento.		
7	El arrendatario deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa de la Dirección de la Escuela.		
8	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la **ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.**		
9	EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Postgrados de Policía por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe 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.) cuando la Escuela lo estime pertinente.		
10	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.		

11	**ASEO Y LIMPIEZA** **EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO** Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** -Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y Desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios de frutería – heladería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
12	**EL ARRENDATARIO** deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la frutería - heladería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos.		

	Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. **NOTA:** Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.		
14	HORARIO: **Lunes a viernes:** A partir de las 06:30 horas hasta las 20:00 horas. **Sábado Domingos y Festivos:** A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad previa coordinación con el supervisor del contrato y aprobación por el ordenador del gasto.		
15	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.		
16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.		
17	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** □ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. □ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario 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. □ 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 arrendatario.		
18	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN :** 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 justifique. □ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. □ Mantener la uñas cortas, limpias y sin esmalte. □ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. □ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, 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 utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como		

	pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. □ Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, 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. □ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
19	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y **presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual**, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
20	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de frutería - heladería. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
21	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental. En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. El arrendatario, en caso de ser requerido por la escuela, debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM. De		

ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (5 días después de la firma del contrato), donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.

Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.

En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

El arrendatario debe instalar puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar 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, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio en bolsas de color, acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc. Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.

	• El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada. • El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-ESPOL, en coordinación con el supervisor del contrato. • El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso. **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:** • El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía. **MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.** • 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 tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: 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**		

<table>
<tr><td></td><td>

- El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.

- El arrendatario se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.

</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>La lista de productos y precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público.
<table>
<tr><th>PRODUCTOS</th><th>PRECIO</th></tr>
<tr><td>Tinto pequeño 4 onzas</td><td>$ 1.200</td></tr>
<tr><td>Americano 7 onzas</td><td>$ 1.700</td></tr>
<tr><td>Americano 9 onzas</td><td>$ 2.000</td></tr>
<tr><td>Expressó (2 onzas de café) 4 onzas</td><td>$ 2.200</td></tr>
<tr><td>Expresso doble (4 onzas de café) 7 onzas</td><td>$ 2.800</td></tr>
<tr><td>Expresso vienes (leche cremada) 4 onzas</td><td>$ 3.600</td></tr>
<tr><td>Aromática de tisana fruta 9 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Aromática natural 9 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Latte 9 onzas</td><td>$ 2.800</td></tr>
<tr><td>Lattte sabores 9 onzas</td><td>$ 3.900</td></tr>
<tr><td>Capuchino 9 onzas</td><td>$ 4.000</td></tr>
<tr><td>Capuchino con sabores</td><td>$ 4.900</td></tr>
<tr><td>Te chai frio o caliente 12 onzas</td><td>$ 6.500</td></tr>
<tr><td>Te en leche 9 onzas</td><td>$ 2.900</td></tr>
<tr><td>Te en agua 12 onzas</td><td>$ 2.000</td></tr>
<tr><td>Milo 9 onzas</td><td>$ 4.500</td></tr>
<tr><td>Chocolate express 9 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Agua de panela grande 12 onzas</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Papa rellena</td><td>$ 2.800</td></tr>
<tr><td>Arepa de huevo con carne</td><td>$ 3.000</td></tr>
<tr><td>Pasa boca de bocadillo</td><td>$ 2.000</td></tr>
<tr><td>Galleta de avena, chocolate</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Empanada de carne o pollo</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Palito de queso</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Queso pera</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>Ensalada de fruta 13 onzas</td><td>$ 6.000</td></tr>
<tr><td>Porción de fruta</td><td>$ 4.000</td></tr>
<tr><td>Ensalada especial 24 onzas</td><td>$ 8.800</td></tr>
<tr><td>Ensalada de fruta sencilla 16 onzas</td><td>$ 6.500</td></tr>
<tr><td>Ensalada mixta 24 onzas con helado</td><td>$ 9.000</td></tr>
<tr><td>Ensalada junior</td><td>$ 3.500</td></tr>
<tr><td>Browniano con helado</td><td>$ 4.900</td></tr>
<tr><td>Fresas con crema</td><td>$ 5.000</td></tr>
<tr><td>Banana split</td><td>$ 8.900</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	<table><tr><td>Cereal, yogur y banano</td><td>$ 3.500</td></tr><tr><td>Helado popsy</td><td>$ 3.500</td></tr><tr><td>Muffins varios sabores</td><td>$ 3.500</td></tr></table> Cualquier inclusión o eliminación de productos y precios deberá informar al supervisor para que emita concepto de si es viable o no.		
23	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).		
24	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente.		
25	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS:** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.		
26	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.		
27	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos.		

	En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
28	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de frutería - heladería, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
29	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del contratista.		
30	El horario para el ingreso de insumos y proveedores será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
31	El pago de los servicios públicos está a cargo del contratista, de acuerdo a los consumos registrados en los medidores instalados por la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".		

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES			
	REQUERIMIENTO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
32	Suministrar sin costo alguno para los auxiliares de policía de la Escuela de Postgrados de Policía un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la mañana			
33	poner a disposición y sin costo alguno logística (mantelería, menaje, sillas, grecas, entre otros); como apoyo en cada una de las actividades de bienestar que realicen a los auxiliares de policías.			
34	Cada vez que se reciba un curso de ascenso se instalara un punto venta de bebidas calientes promocional tipo 2x1.			

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	REQUERIMIENTO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
35	Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete	Certificado afiliación y/o planilla de pagos		

	a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato.**			
36	**El oferente deberá anexar junto la oferta:** 1.Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.		
	2. 2. Carta firmada por él responsable del SG-SST, que acompañara la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	• copia de la licencia vigente en SST • curso de SG-SST de 50 horas • carta firmada por el responsable SG-SST		
37	Oficio donde se compromete a tener el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		

	Los siguientes documentos: Manual de SG-SST, Plan de emergencias actualizado, Programa de capacitaciones y cronograma capacitaciones 2023, Programa de EPP, Plan de trabajo SST 2023, Programa de Inspecciones y cronograma inspecciones 2023, Análisis de trabajo seguro ATSS, La Matriz de peligros y riesgos que incluya el riesgo biológico por pandemia (COVID 19), Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada, Matriz legal actualizada, Protocolo de Bioseguridad COVID19, Todos los documentos firmados por el representante legal y responsable del SGSST, deberán ser remitidos al supervisor durante los primero quince (15) días siguientes al inicio de ejecución del contrato, el cual deberá realizar la validación de los mismo, con el responsable SG-SST de la ESPOL. Deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.			
38	Presentar junto con la propuesta oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		
39	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente		

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (60) DÍAS CALENDARIO MAS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL VEINTE POR CIENTO (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 CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO MESES MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA 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	200 SMMLV DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SU SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO NO. 2.2.1.2.3.1.17 DE DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

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 ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0,2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementado s	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Final	Afecta la ejecución del contrato				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuán
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS AL NO PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	1	3	4	BAJO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE LA OCURRENCIA/ESTABLECER CLARAMENTE EN EL ESTUDIO PREVIO LA FORMA DE PAGO	1	2	3	3	NO	SI	ESTRUCTURADOR ESTUDIOS PREVIOS	DESDE LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	EN LA APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIOS	EN EL ESTUDIO PREVI	UNA VEZ SE APRUEBE ESTUDIO PREVIO
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDATARIO SE RETIRE, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL ARRENDATARIO DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	BAJO	NO	SI	ANALISTA DE CONTRATOS	DESDE LA ADJUDICACIÓN HASTA LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	LA NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	LA EN ADJUDICACIÓN
3	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD Y MALA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /INFORMES DE SUPERVISIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LA MINUTA	1	2	3	BAJO	SI	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN SUPERVISIÓN DE
4	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGO DE OPERACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	EL NO CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS DEL DESEMPEÑO DEL SERVICIO A PRESTAR	2	2	4	MEDIO	ARRENDATARIO	GARANTÍA ÚNICA DEL SERVICIO	1	1	2	BAJO	SI	NO	ENTIDAD	FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUALMENTE

1. Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien, la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

5. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

6. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.



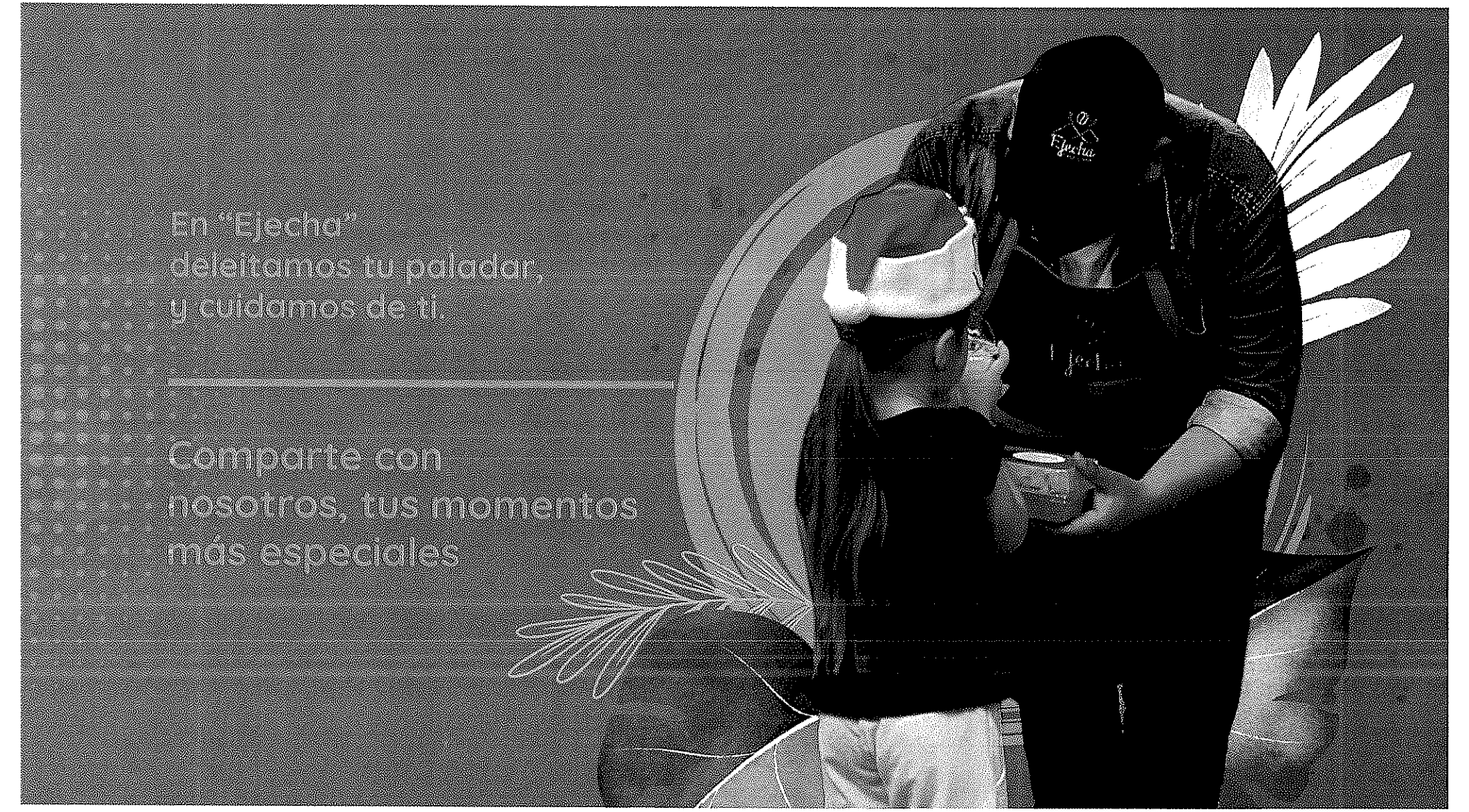

Ejecha
Campo y sabor

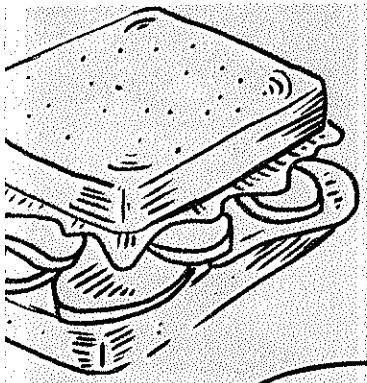

PEREIRA
Ejecha
Estamos
para ti y los tuyos.

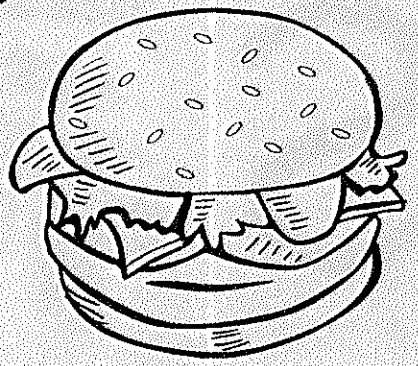

Ejecha
SABOR
QUERENDON'

En "Ejecha"
deleitamos tu paladar,
y cuidamos de ti.

Comparte con
nosotros, tus momentos
más especiales







HAMBURGUESAS

Sencilla de pollo	$ 11,000
Doble carne	$ 15,000
Mixta	$ 15,000
Sencilla	$ 9,000
Doble carne y pollo	$ 15,000
Especial	$ 15,000

SANDWICHES

De pollo	$ 11,000
Mixto	$ 12,000
Hawaiano	$ 11,000
Especial	$ 12,000
jamon y tocineta	$ 12,000
pollo y champiñones	$ 12,000
Pollo jamon y queso	$ 13,000
Pollo tocineta y queso	$ 13,000

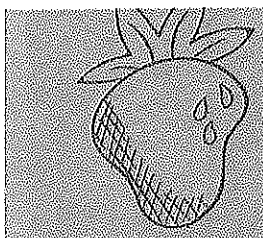
HOT DOGS

Sencillo	$ 9,000
Perro carne	$ 12,000
Especial	$ 13,000
Americano	$ 12,000
Hawaiano	$ 11,000
Pollo champiñones	$ 12,000
Con tocineta	$ 12,000






uozos



FRUTAS

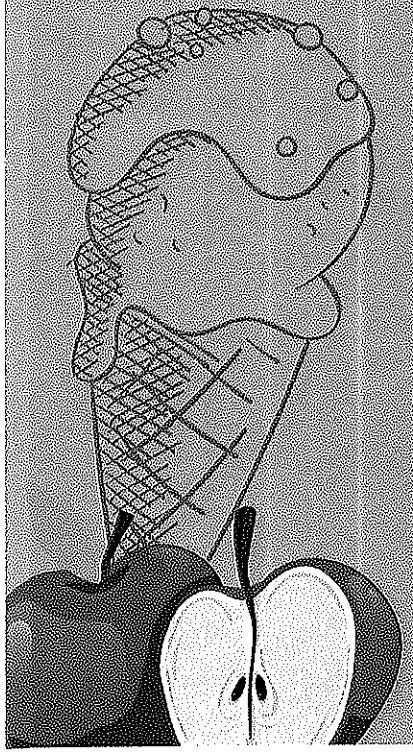
Banano	$ 700
Manzana	$ 2.000
Pera	$ 2.000
Ensalada de frutas	$ 7.000

ENSALADA DE FRUTAS 12 ONZAS

Sencilla	$ 9.000
Con helado	$ 10.000
Con helado y queso	$ 10.000
Con yogurt	$ 9.500

ENSALADA DE FRUTAS 16 ONZAS

Sencilla	$ 10.000
Con helado	$ 11.000
Con helado y queso	$ 11.000
Con yogurt	$ 10.500



HELADERÍA

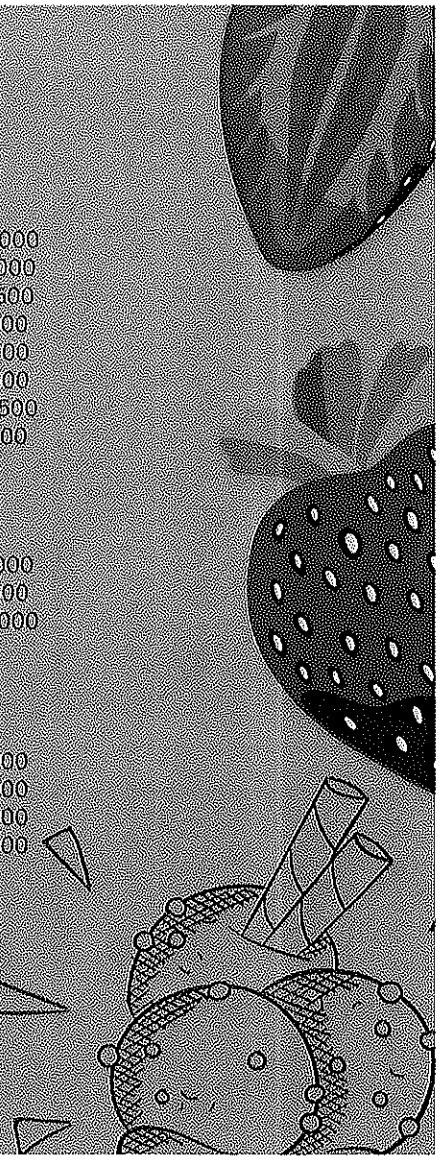
Copa de helado	$ 10.000
Vaso de helado	$ 9.000
Cono sencillo	$ 4.500
Cono doble	$ 5.500
Estrella sencilla	$ 5.000
Estrella doble	$ 6.000
Estella especial	$ 10.500
Fresas con crema	$ 7.000

CHOLAOS

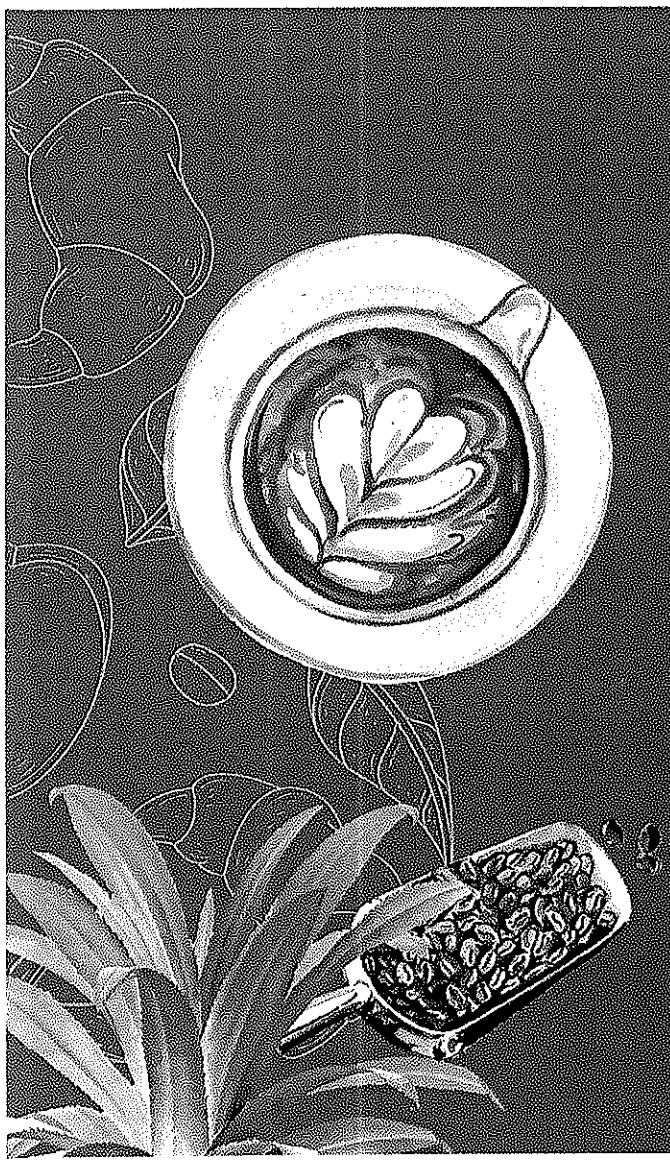
Pequeño	$ 7.000
Mediano	$ 8.000
Grande	$ 10.000

POSTRES CASEROS

Maracuya	$ 6.000
Mora	$ 6.000
Milo	$ 6.000
Oreo	$ 6.000




Pequeños,
gustos
Heladería y frutas

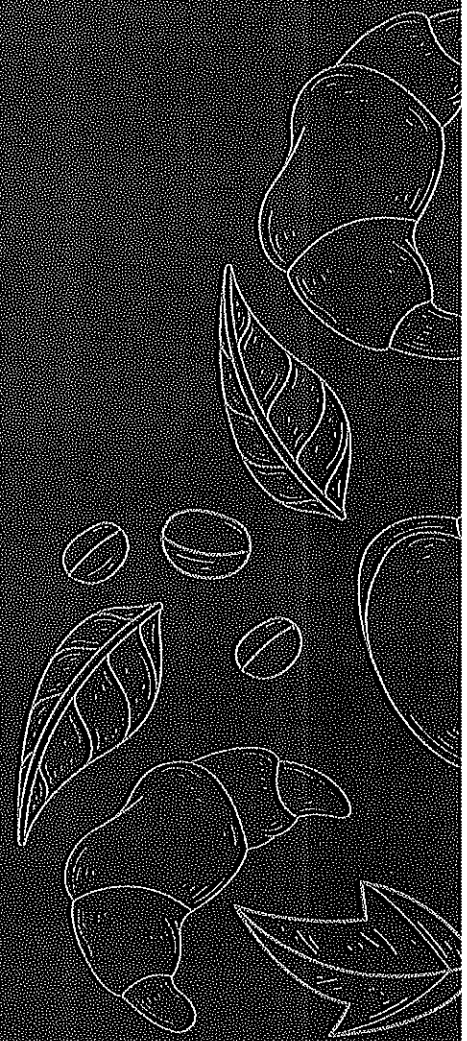


SABOR

QUERENDON´

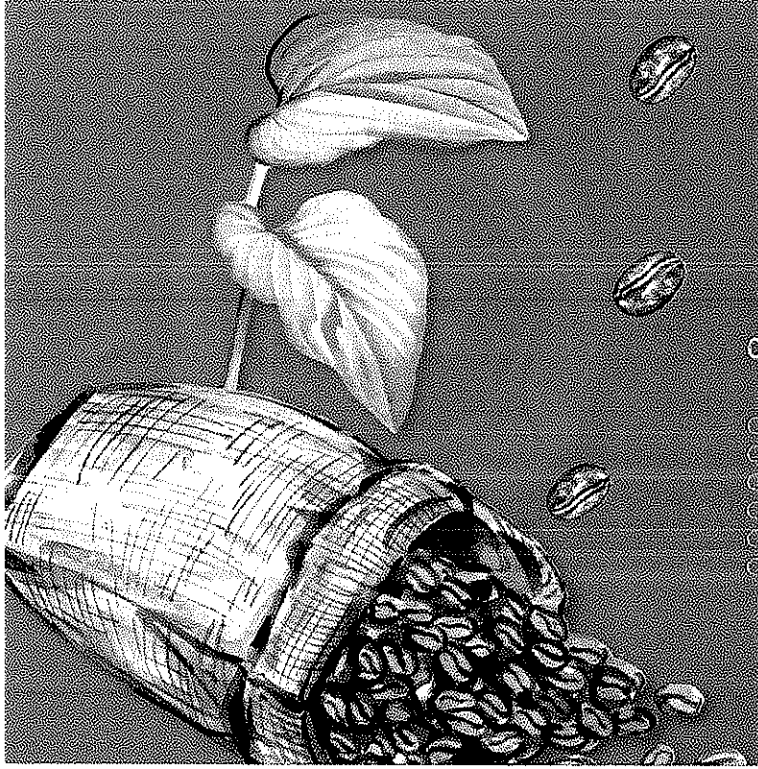
Wrap y bowl

Huevos	
Con arepa	$ 3.500
Con jamon	$ 3.000
Con jamon y queso	$ 3.500
Con maiz y tocineta	$ 3.800
Fritos	$ 3.000
Pericos	$ 3.200
Rancheros	$ 3.500
Desayuno tipo 1	$ 8.000
(Huevos fritos, pan desayuno, jugo de naranja, café o chocolate)	
Desayuno tipo 2	$ 8.000
(Huevos revueltos, pan desayuno, jugo de naranja, café o chocolate)	
Desayuno tipo 3	$ 9.000
(Huevos con todo, pan desayuno, jugo de naranja, café o chocolate)	



PA´LAS

ONCES

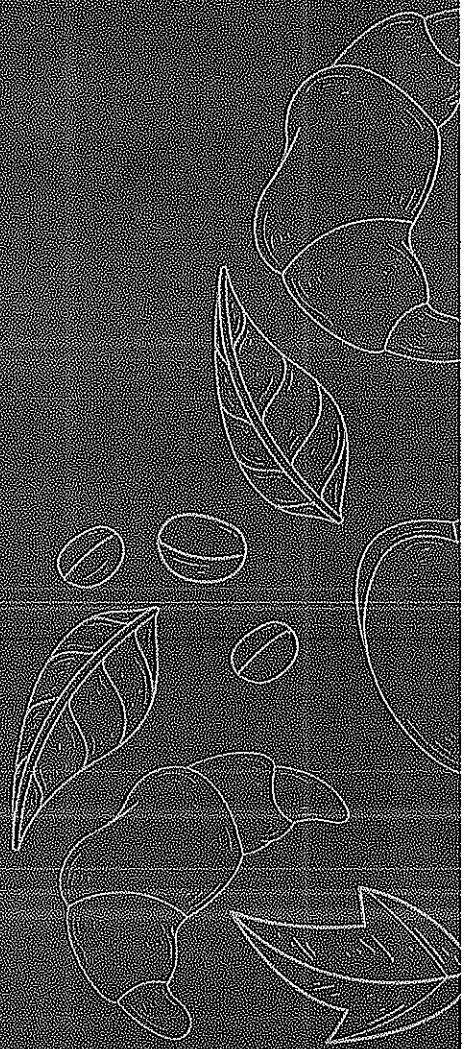


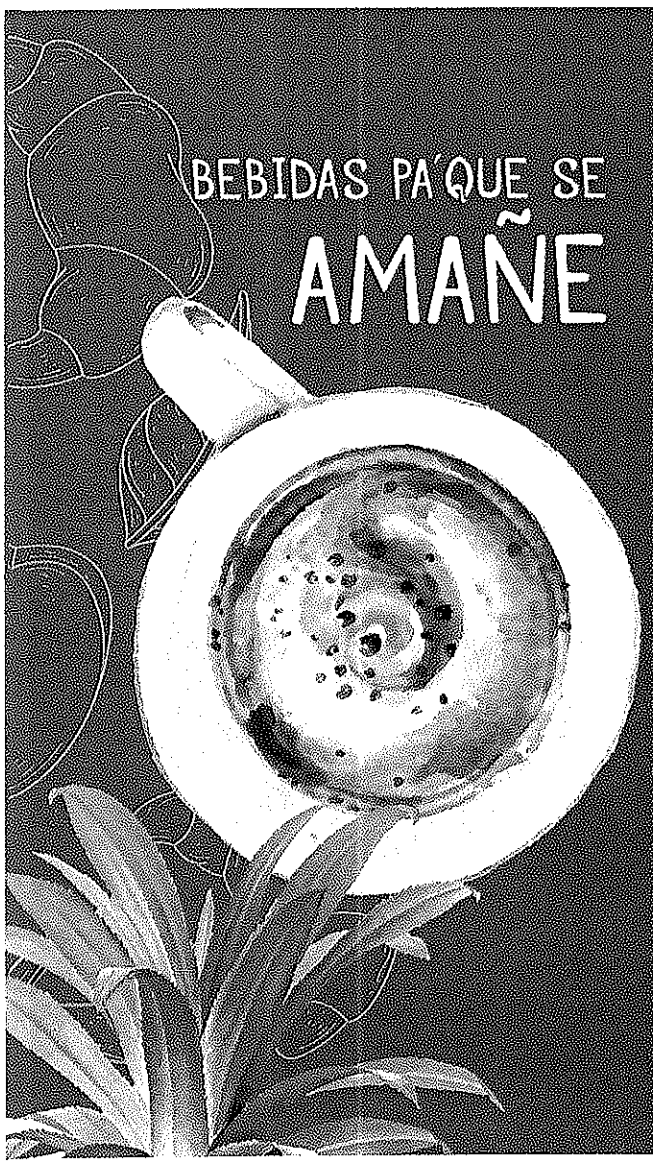
ACOMPAÑANTES

Almojabana	$ 2.500
Arepa de queso	$ 2.500
Arepa de huevo	$ 3.000
Buñuelo	$ 1.000
Croissant	$ 2.500
Empanada de carne	$ 2.500
Barra de cereal	$ 2.500
Empanada de pollo	$ 2.500
Pollito de queso	$ 3.000
Sandiwah	$ 3.000
Pastel de carne	$ 3.000
Pastel de pollo	$ 3.000
Pan hawaiano	$ 2.500
Pan de yuca	$ 2.500
Rosca	$ 1.000
Pandebano	$ 1.500

COMBOS:

Cafaucino Mid + Pandebano + Pollito de queso	$ 8.500
Cafaucino Mid + Arepa + Pandebano queso	$ 9.500
Cappucino Mid+ Croissant+ porcion queso	$ 9.500
Chocolate + Queso + Croissant	$ 6.000
Chocolate + Queso + Arepa	$ 6.000
Chocolate + Queso+ Pollito de queso	$ 5.500





BEBIDAS PA'QUE SE AMAÑE

CALIENTES:

Tinto pequeño	$ 500
Tinto mediano	$ 2,000
Espresso pequeño	$ 1,200
Café con leche mediano	$ 2,000
Café con leche grande	$ 3,000
Café americano grandre	$ 4,000
Café americano mediano	$ 3,500
Café descafeinado con leche grande	$ 4,500
Café descafeinado con leche mediano	$ 4,000
Capuccino descafeinado grande	$ 6,000
Capuccino descafeinado mediano	$ 5,000
Capuccino grande	$ 6,000
Capuccino mediano	$ 5,000
Chocolate	$ 3,000
Moccaccino	$ 3,000

FRIAS:

Jugos naturales	$ 6,000
Limonada	$ 5,000
Milo	$ 6,000

LÁCTEAS:

Avena	$ 3,000
Yogurt griego	$ 3,000
Yogurt alpina	$ 3,000
Yogurt finesse	$ 3,000
Alpinette	$ 3,000
Kumis	$ 3,000
Leche de almendras	$ 5,000

AROMÁTICAS Y TE:

Té en agua	$ 1,500
Té chai	$ 5,000
Aromatica pequeña	$ 3,500
Aromatica mediana	$ 4,000

OTROS:

Agua sin gas	$ 3,500
Agua con gas	$ 3,500
Aloe vera	$ 4,500
Panelada	$ 3,000
Gaseosa personal	$ 3,000
Jugo hit	$ 2,500
Gatorade	$ 3,500
Fuze tea	$ 3,000
Pony malta	$ 3,500
Pony malta mint	$ 1,700
Vive 100	$ 3,000
Te hatsu	$ 5,000


Deleite de,
sabor

PACKAGING

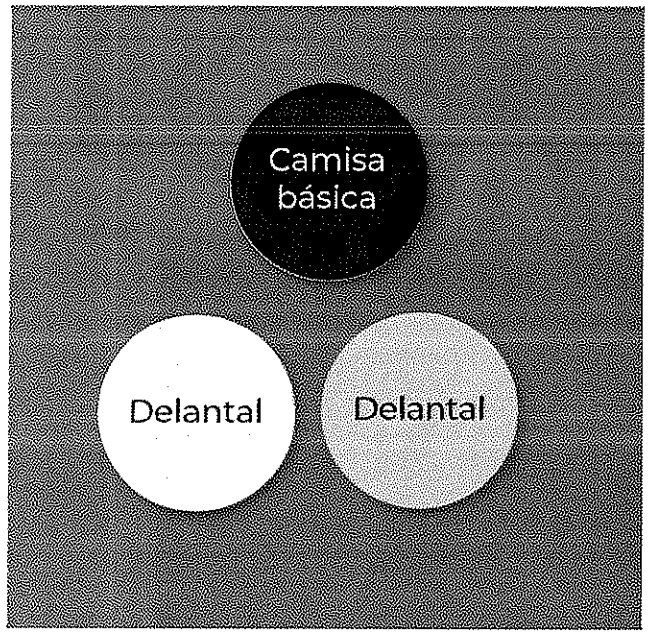
ECO
FRIENDLY

"Ejecha" campo y sabor , ayuda en la conservación del medio ambiente al no usar materiales plásticos convirtiéndonos en una marca sostenible y ecofriendly.





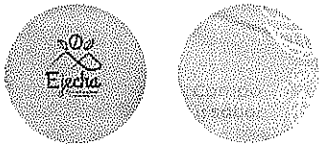
PERSONAL







"Detalle textil"



"Detalles marca"

INTERIOR

Gráficos de referencia

Somos un lugar en
la ciudad, que te hace
sentir en el campo.







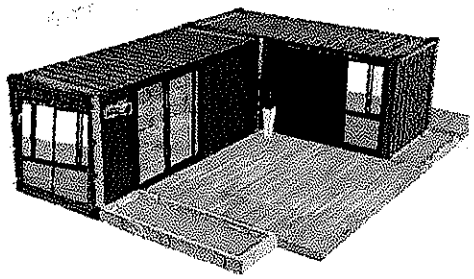




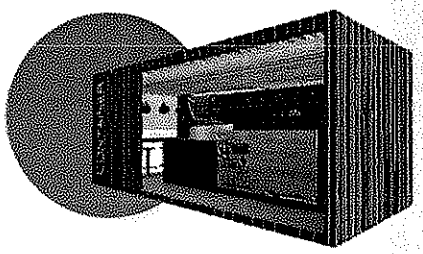
Complementos
VISUALES

Ideación
CONTAINER

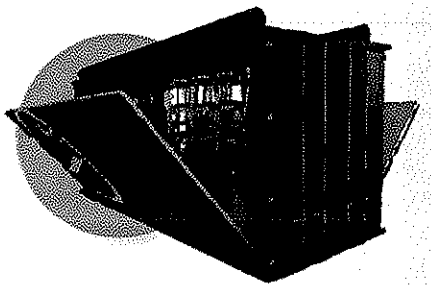
Gráficas de referencia



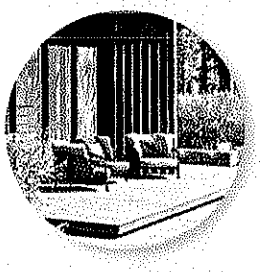
12 mt

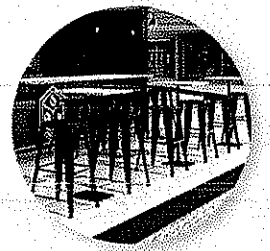


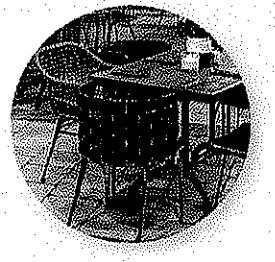
Perspectiva interna
ventanales de aluminio



Semicubo PLEGABLE





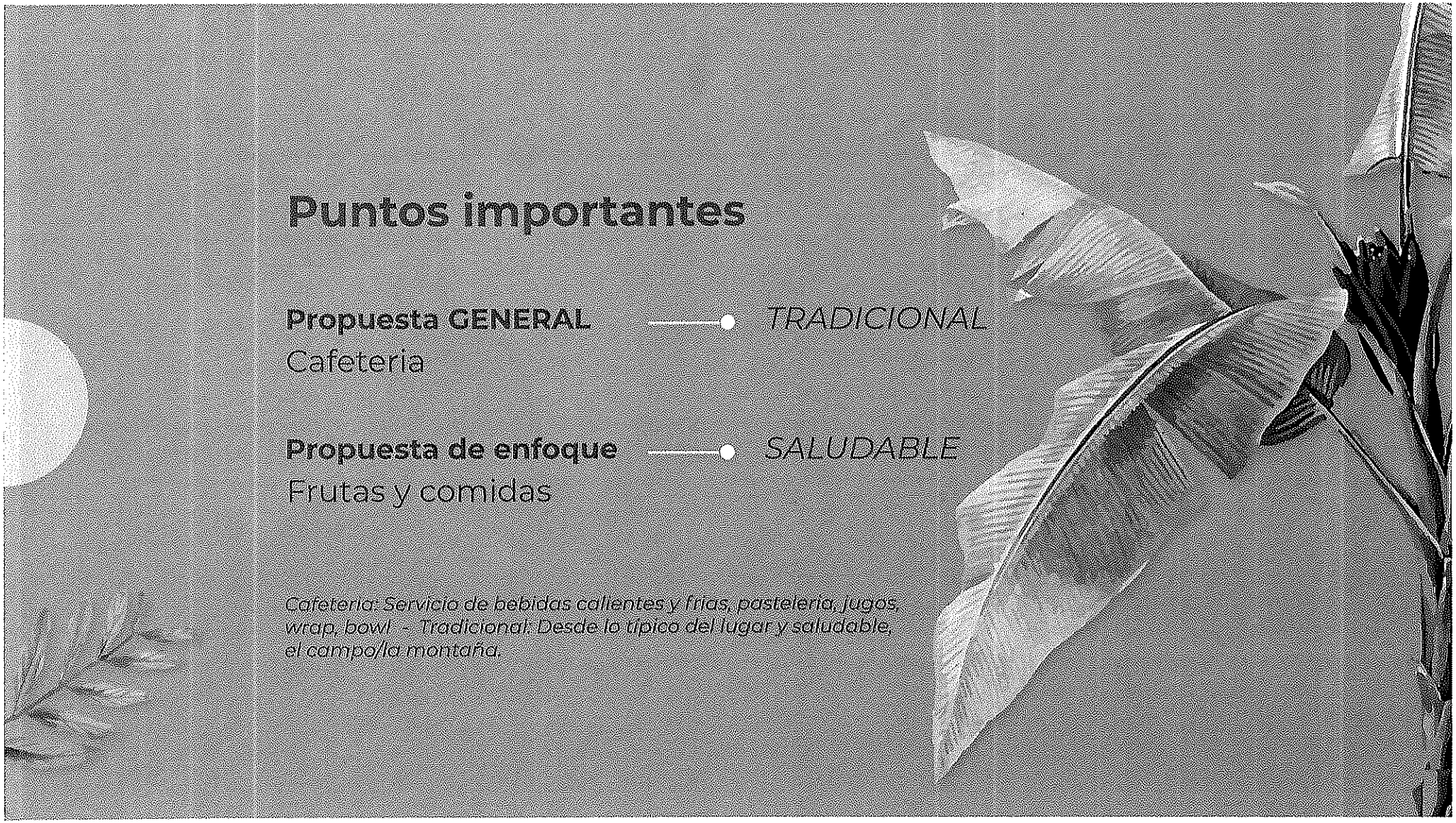


Puntos importantes

Propuesta GENERAL — *TRADICIONAL*
Cafeteria

Propuesta de enfoque — *SALUDABLE*
Frutas y comidas

Cafeteria: Servicio de bebidas calientes y frias, pasteleria, jugos, wrap, bowl - Tradicional: Desde lo tipico del lugar y saludable, el campo/la montaña.



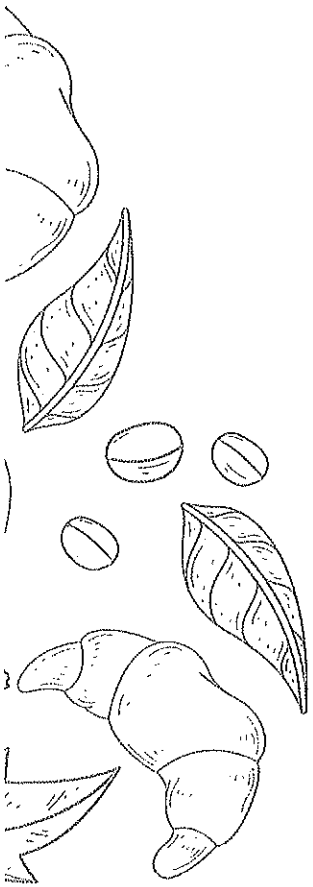


Ejecha...

Somos el sabor del paladar del **eje cafetero,**
con nosotros encontraras productos sanos
que **cuidaran** de ti, tus amigos y los tuyos.

En "Ejecha" trabajamos con la **frescura**
y la **magia** de la gastronomía de nuestro territorio.



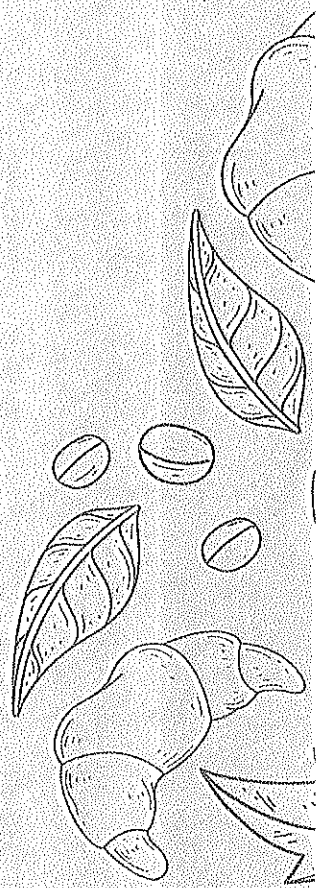


Ejecha

Campo y sabor

Bienvenidos,

Conoce un poco de nosotros,



Productos del eje cafetero, en "jecha" para su mesa

** 'Jecho' también significa 'maduro'**



Pan & Ponke

Recibido Pedro Kevin Javier Hernandez Pedroza

21-05-2023

Bogotá, 25 de mayo del 2023

POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
Ciudad.

Referencia: Carta de interés en participar en el proceso de selección

Yo **NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO**, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de propietario del establecimiento de comercio **PAN & PONKÉ**, me permito presentar, en nombre de **NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO**, manifestación de interés en participar en el proceso de selección para el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"; **para lo cual anexo en archivo anexo como estaría diseñado el establecimiento en tipo conteiner, lista de servicios ofrecidos.**

De igual forma garantizo la calidad del servicio en las instalaciones de la ESPOL, lo cual evitara incumplimientos en la ejecución el futuro contrato, toda vez que cuento con la capacidad de personal y que esta planta de personal es idóneo en la preparación de alimentos y atención al cliente. Así mismo, cuento con la CAPACIDAD OPERATIVA Y LOGÍSTICA, para la prestación del servicio.

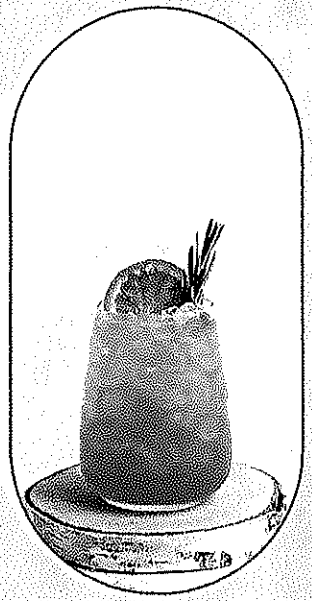
Cordialmente:

Firma del representante legal
Nombre o razón social del oferente: Néstor Guillermo Amaya Forero
Identificación (NIT ☐ C.C☒ C.E ☐): 19285148
Nombre Representante Legal: Néstor Guillermo Amaya Forero
Identificación (C.C ☒ C.E. ☐) 19285148
Dirección: Carrera 58 # 130 A 04 barrio colina campestre
Teléfono: 3143579954 / 3143579938
Email: panponke@yahoo.com.co

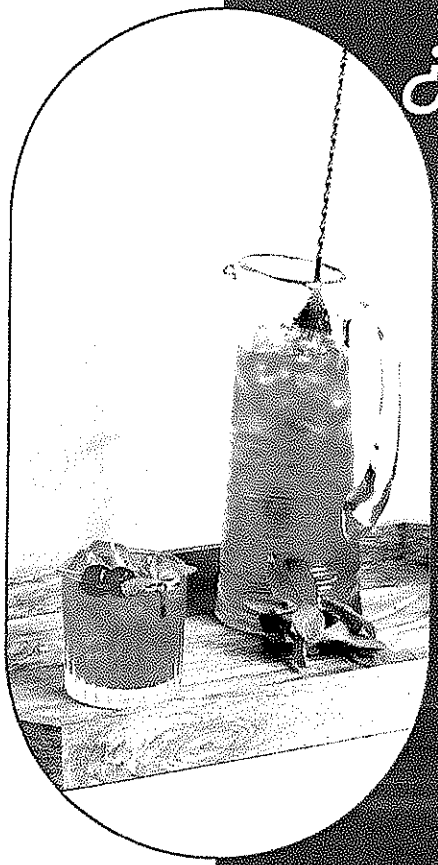
21 DE MAYO 2023



Pan & Ponke®
Catering



PROPUESTA DE SERVICIOS CONTAINER FRUTERIA Y HELADERIA



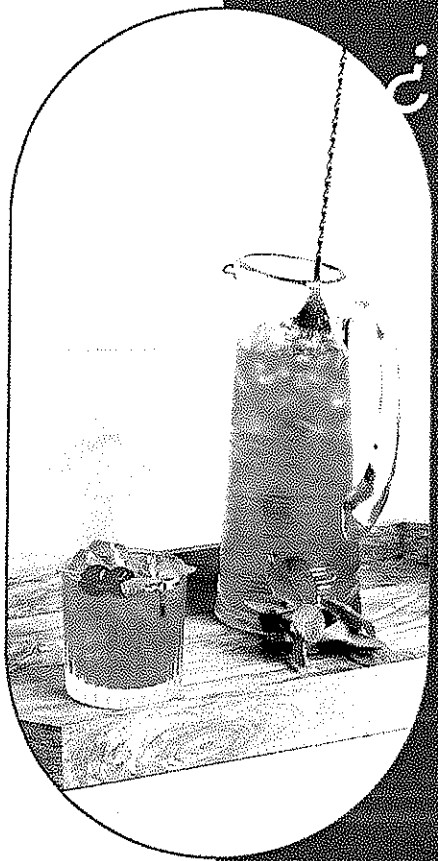
¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?

1. El servicio que presta la frutería-heladería cumple a cabalidad con las obligaciones establecidas en el contrato, entre ellas, locación con los estándares requeridos por la Secretaría de salud, dadas las particularidades del complejo policial, sistema de seguridad y salud en el trabajo debidamente implementado de acuerdo con la normatividad y cumplimiento de las condiciones de seguridad del complejo, entre otros.



¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?

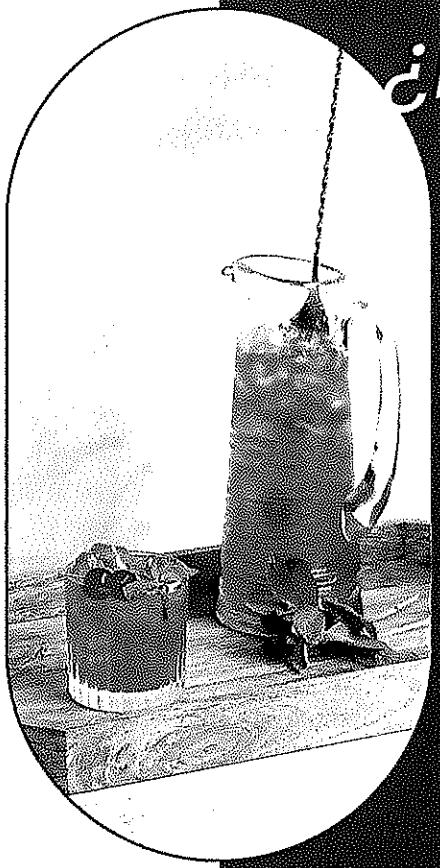
2. Para nuestra empresa es de vital importancia la satisfacción del cliente y por esta razón además de los estándares de servicio al cliente, se atienden de manera inmediata las sugerencias que se puedan presentar por parte de nuestros clientes, proveedores, la administración de la Escuela, entes de control y del supervisor del contrato.



¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?

3. Nuestro container, siempre tiene las condiciones de mantenimiento requeridas y contribuye al embellecimiento de un espacio académico que es muy valorado por la comunidad académica.

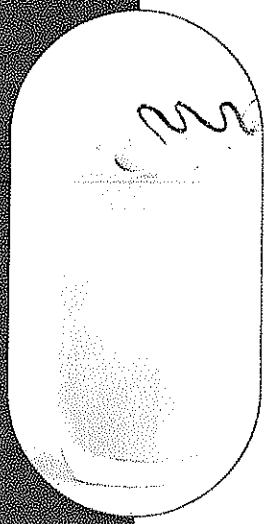
4. A la fecha nos encontramos a paz y salvo por conceptos de arriendo y servicios públicos.



¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?

5. Nuestra empresa ha sorteado de la mejor manera el vertiginoso aumento de los precios a causa de la inflación, los cuales se han sostenido en beneficios de los clientes. .

6. queremos seguir brindando nuestros servicios con la mayor disposición en beneficio de la ESPOL; por eso, cualquier sugerencia será tenida en cuenta y atendida con prontitud, en pro del bienestar y seguridad de nuestros clientes.

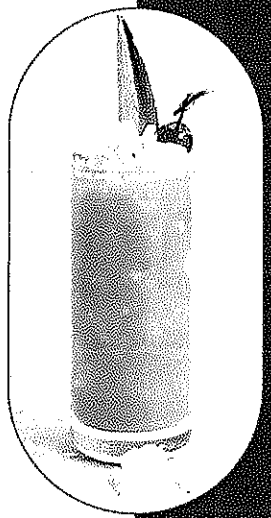


Nosotros

Desde 1978 generamos oportunidades de negocio responsables basados en cultura de servicio.

Estamos enfocados en ofrecer calidad, variedad e innovación en productos y servicios, que sean útiles para un público objetivo en el mercado colombiano, en especial la Policía Nacional de Colombia.

Siempre nuestra finalidad esta encaminada a lograr cubrir una necesidad, generando beneficios y valor agregado





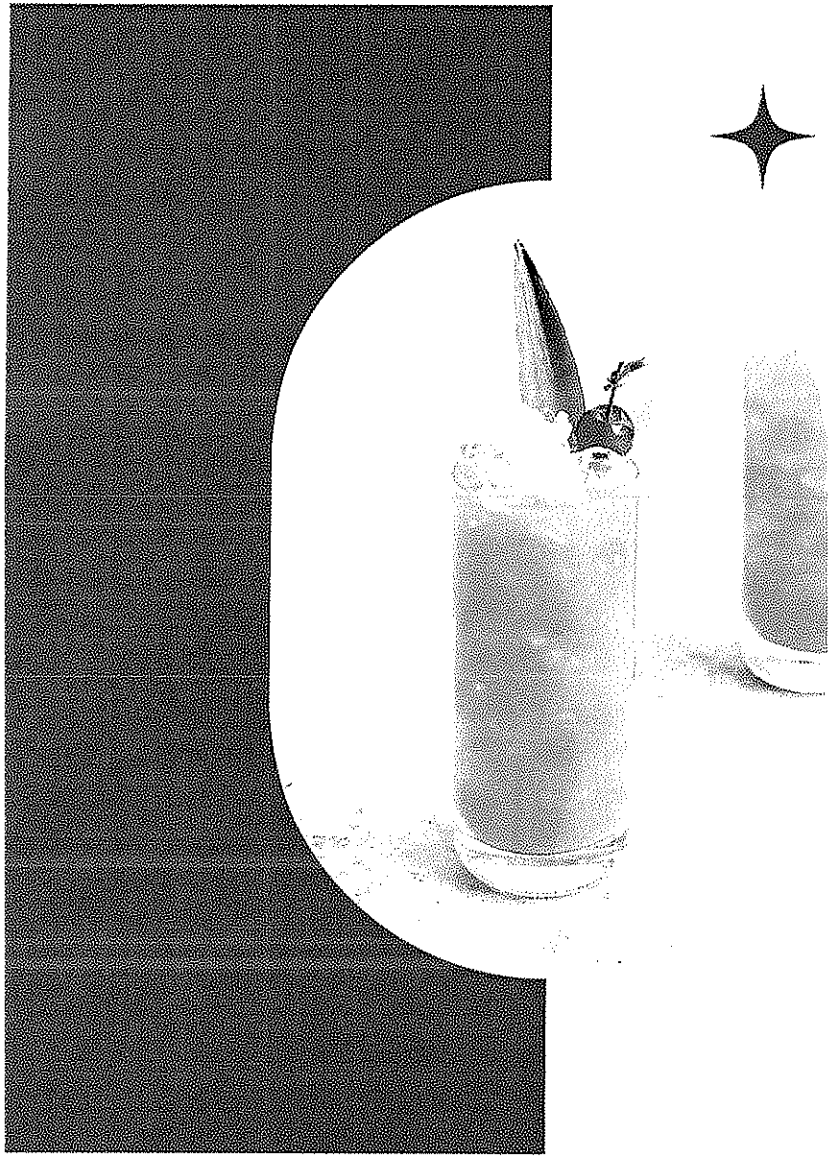
Beneficios

Disponibilidad constante dentro de la jornada laboral, lo cual genera cierta tranquilidad a los funcionarios de poder consumir algún alimento, cuando por alguna circunstancia deba permanecer tiempos adicionales en la entidad.

Precios favorables para el consumidor acorde a precios del mercado.

Rotación de productos, garantizando su registro INVIMA y que estos sean de buena calidad, que no se encuentren vencidos y cumplan con todos los protocolos de sanidad.

Variedad de productos.

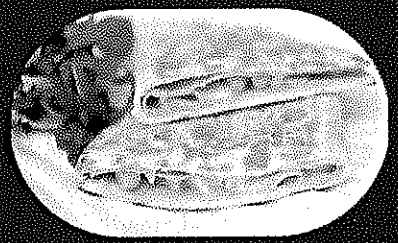


estrategia 4D

"Un estilo de vida saludable - dimensión física"

"Con el propósito de contribuir con la estrategia 4D "Un estilo de vida saludable - dimensión física" y por considerar que es una prioridad para su administración, evidenciada en todas las actividades que realiza la Dirección General de la Policía, para mejorar la condición física de sus funcionarios, nuestra empresa diseñó una nueva línea de productos, que incentivan aún más el consumo de fruta y alimentos saludables y además se brinda a los clientes la posibilidad de consumir cosas diferentes a las ofrecidas tradicionalmente dentro del complejo, mucho más saludables, con ingredientes de primera calidad y con nuestro característico toque gourmet.





Quesadillas :
Queso y jamón
Fruta



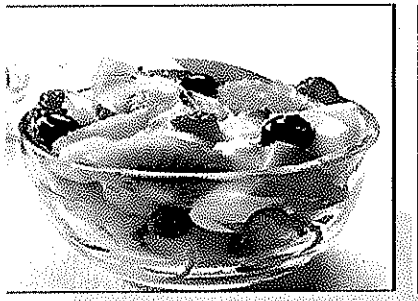


Wraps:
Queso y jamón
Fruta

Desayunos saludables:

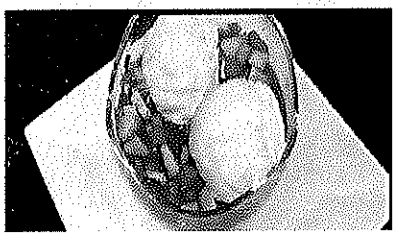
~~Desayuno saludable, con Jugo de fruta sin azúcar añadida o batidos y otros.~~

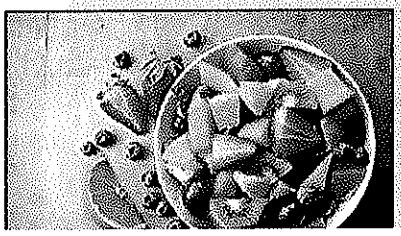








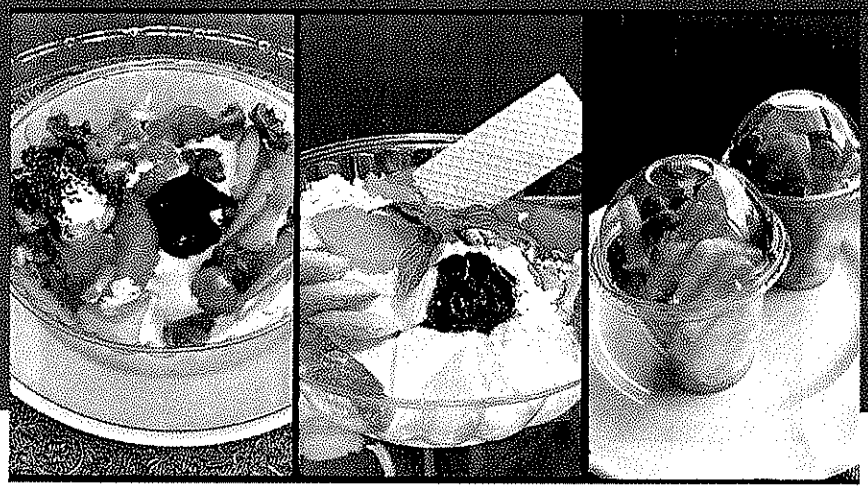






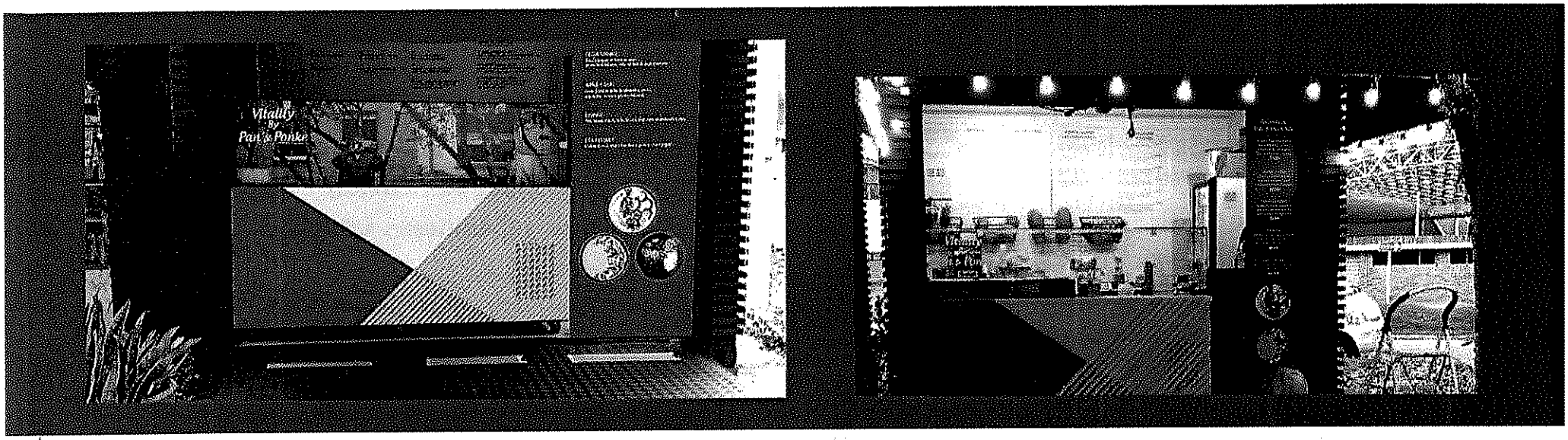



Pan&Pon
CAFÉ GOURMET




Pan&Pon
CAFÉ GOURMET


Pan&Pon
CAFÉ GOURMET


Vitality
by
Paul's Ponke



Experiencias contractuales

Direccion De Invetigacion Criminal E Interpol .

Dirección de Antinarcóticos.

Direccion De Proteccion

Escuela Criminalista Policia Nacional

Dirección de Inteligencia Policial.

Escuela de Postgrados de Policía.

Dirección de Carabineros y seguridad Rural.

Dirección General Policía Nacional .

Embajada Americana.

Ministerio De AgriculturaMinisterio De Agricultura.

Colegio Colombo Americano.

Colegio San Tarsicio.

Colegio Santo Tomas

Carferias

Asociacion Colombiana Para El Avance De La Ciencia .

Colegio Anglo Americano.

Banco De Occidente.

Universidad De Los Andes.

Gano Excel.

Artesanias De Colombia.

BENEFICIOS

Optimiza tiempos de traslados de funcionarios y colaboradores buscando un lugar para adquirir una merienda.

Los funcionarios y colaboradores pueden disfrutar de una merienda, lo cual hace parte de su bienestar personal, segun sea los gustos y necesidades de cada persona.

Evita movimientos y salidas incomodas teniendo en cuenta la ubicación de las sedes, zonas que son reconocidas como inseguras o que el clima afecte los desplazamientos.

Se dispone de comida saludable y tradicional al alcance de todos.

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

LISTA DE PRODUCTOS A COTIZAR

Productos	Valor
Tinto pequeño 4onzas	$ 1.200
Americano 7onzas	$ 1.700
Americano 9 onzas	$ 2.000
Expresso (2 onzas de café) 4 onzas	$2.200
Expressos doble (4 onzas de café) 7 onzas	$ 2.800
Expresso vienes (leche cremada) 4 onzas	$ 3.600
Aromática de thisana fruta 9 onzas	$2.500
Aromática natural 9 onzas	$2.500
Latte 9 onzas	$ 2.800

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Productos	Valor
Latte sabores 9 onzas	$ 3.900
Capuchino 9 onzas	$4.000
Capuchino con sabores	$4.900
Te Chai frio o calente12 onzas	$6.500
Te en leche 9 onzas	$ 2.900
Te en agua 12 onzas	$ 2.000
Milo 9 onzas	$4.500
Chocolate express 9 onzas	$ 2.900
Agua de panela grande 12onzas	$ 2.500
Papa rellena	$2.800

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Productos	Valor
Arepa de huevo con carne	$3.000
Pasabocas de bocadillo	$2.000
Galletas de avena , chocolate	$2.500
Empanada de carne o pollo	$2.500
Palito de queso	$2.500
Queso pera	$2.500
Ensalada de fruta 13 onz	$ 6.000
Porción de fruta	$4.000
Ensalada Especial 24 onz	$8.800
Ensalada de fruta sencilla 16 onz	$ 6.500

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Productos	Valor
Ensalada Mixta 24 onz con helado	$9.000
Ensalada Junior	$3.500
Brawnie con helado	$4.900
Fresas con crema	$5.000
Banana Split	$8.900
Cereal, yogurt y banano	$4.500
Helado popsy	$3.500
Muffins varios sabores	$3.500

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Batidos de 13 oz	$6.900
Smoothies 13 oz con helado	$9.000
Smoothies 13 oz con yogurt	$8.500
Jugos naturales en agua 13 oz	$4.000
Jugos naturales en leche 13 oz	$4.000
Jugo de naranja 13 oz	$4.000
Granizado en agua 13 oz	$5.000
Granizado en leche 13 oz	$6.000
Granizado chai en agua 13 oz	$8.000
Granizado chai en leche 13 oz	$9.000

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Chai frio en agua 13 oz	$6.000
Chai frio en leche 13 oz	$7.000
Granizado de café en agua 13 oz	$6.000
Granizado de café en leche 13 oz	$7.000
Granizado milo 13 oz	$7.000
Milo frio 13 oz	$4.800
Malteada 13 oz	$7.000
Salpicón 13 onzas	$ 4.000
Jugo de papaya o combinado 13 onzas	$ 4.000
Limonada natural 13 oz	$ 4.000

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Limonada de coco 13 oz	$6.900
Cerezada 13 oz	$6.900
Tinto campesino (canela y panela) 9 onzas	$2.500
Macchiato (2onzas de café +crema) 7onzas	$ 4.000
Café Bombom (2 onzas de café + leche condensada) 7onzas	$ 4.500
Leche caliente 9 onzas	$ 2.500
Bonyurt	$3.800
Gaseosa 600ml	$3.000
Gaseosa 400ml	$ 2.500
Gaseosa mini 250ml	$ 2.000

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Agua mini	$ 1.200
Agua 600ml	$ 2.000
Agua litro	$ 3.000
Agua saborizada	$ 2.500
Gatorade	$ 3.500
Te hatshu	$ 5.000
Gaseosa en lata	**$ 2.600**
Pony malta mini	**$2.000**
Saviloe 330 ml	**$2.000**
Queso relleno	**$2.900**

PRODUCTOS ADICIONALES

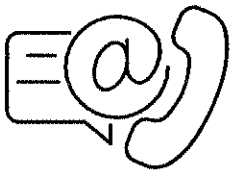
Productos	Valor
Tortas caseras	$5.000
Mantecada	$3.000
Brawnie	$3.000
Vaso colaciones (suspiro o galleta mini)	$7.000
Mr tea	$3.000
Speed max	$2.000
Una Bola de helado	$2.500
Dos Bola de helado	$5.000

VALORES AGREGADOS

1. Si la entidad cuenta con el servicio de auxiliares de policía, se podrá suministrar sin costo alguno para la entidad un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la mañana; de igual forma ponemos a disposición y sin costo alguno nuestra logística (mantelería, menaje, sillas, grecas, entre otros); como apoyo en cada una de las actividades de bienestar que realicen a los auxiliares de policías.

2. Cada vez que se reciba un curso de ascenso y si la entidad lo permite, instalaríamos un punto venta de bebidas calientes promocional tipo 2x1.

Medios de contacto



- Correo: panponke@yahoo.com.co
- Telefonos: 3143579954/3112635801
- Dirección: Carrera 58 # 130 A 04 barrio colina campestre

NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO

Pan & Ponke Catering

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
"MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"
GRUPO SEGURIDAD FÍSICA A INSTALACIONES

Fecha:	Bogotá D.C., 23 de mayo de 2023		
Hora de inicio:	09:00 Horas	**Hora de inicio:**	10:00 Horas
Lugar:	La Dirección de la Escuela de Postgrados de Policía		

ACTA No 017 SUDIE - ARACA – 2.25

QUE TRATA DE LA CONSTANCIA ESCRITA PARA LA SELECCIÓN DE LA EMPRESA O PERSONA NATURAL QUE TOMARA EN ARRENDAMIENTO DE UN ESPECIO FISICO PARA LA INSTITUCION, DE UN CONTENEDOR QUE PRESENTE EL SERVICIO DE FRUTERIA-HELADERIA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSGRADOS DE POLICIA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de quorum.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar.

4.1. PROPUESTAS OFERENTES DE ARRENDAMIENTO RESTAURANTE Y CAFETERÍA.
4.2. SELECCIÓN OFERENTE.

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DE ASISTENTES.

Atendiendo lo dispuesto en la resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"* ; y de conformidad con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del decreto 1082 de 2015 el señor coronel MIGUEL ANDRÉS CAMELO SÁNCHEZ, Director Escuela de Postgrados de Policía, Mayor JAVIER ANTONIO SILVA SOTO Subdirector Escuela de Postgrados de Policía (E), Capitán YESSICA MARLEN GODOY BARRERO Jefe Grupo Administrativo, Teniente KEVIN JAVIER HERNANDEZ PEDROZO, Responsable de Programas Académicos, Intendente EISSON YESID PEÑA RIVERA Jefe de Talento Humano (E); Se reúnen con el fin de seleccionar el oferente para dar en arrendamiento un espacio físico para la instalación de un contenedor, para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

2. Lectura del acta anterior. (No aplica).

3. Verificación de los compromisos. (No aplica).

4. Temas a tratar.

Constancia Escrita:

La Escuela de Postgrados de Policía en cumplimiento a la normatividad legal vigente, artículos 2, numeral 4, literal i de la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 de acuerdo al Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles.: *"Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:*

1. *Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble.*

2. *Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública. (Decreto 1510 de 2013, artículo 83)*

IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN:

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", dentro de su planta física, cuenta con un área ubicada en la zona comprendida entre el costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5, para la prestación del servicio de frutería – heladería, no obstante dentro de su objeto misional no está el desarrollo de este tipo de actividades y de igual forma no se cuenta con personal para realizarlo. Por lo tanto, para la institución, es de suma importancia contar con este tipo de servicios, toda vez que anualmente existe una población que asciende a las 1.500 personas aproximadamente entre personal de planta, dicentes, docentes y demás personal flotante.

Con el propósito de optimizar los procesos contractuales en materia de arrendamientos, en lo relativo a la exigencia de requisitos necesarios para su materialización, teniendo en cuenta que estos versarán sobre bienes inmuebles áreas o espacios físicos que al interior de las instalaciones policiales eventualmente puedan ser arrendados o aquellos que pretendan tomarse en arriendo, para el cumplimiento de las actividades propias de los diferentes ámbitos de gestión institucional en este caso de bienestar del personal.

Es de anotar que, para el cálculo del valor estimado del presente estudio previo, se tendrá en cuenta conforme a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional y se sumará el IPC del 2022 más IVA del (19%)

El citado numeral, agrega: "Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, no varíen.

Para el presente estudio previo se tendrá en cuenta el avalúo realizado más el incremento del IPC anual, para este caso se tomará el IPC del año 2022 correspondiente al 13,12%.

DANE
INFORMACIÓN PARA TODOS

GOBIERNO DE COLOMBIA

IPC. Variación mensual, año corrido y anual

Total IPC (2013 - 2022)

2013 - 2022 (Diciembre)

Años	Variación %		
	Mensual	Año corrido	Anual
2013	0,26	1,94	1,94
2014	0,27	3,66	3,66
2015	0,62	6,77	6,77
2016	0,42	5,75	5,75
2017	0,38	4,09	4,09

2018	0,30	3,18	3,18
2019	0,26	3,80	3,80
2020	0,38	1,61	1,61
2021	0,73	5,62	5,62
2022	**1,26**	**13,12**	**13,12**

El área objeto de arrendamiento cuenta con avalúo de renta realizado el 28/05/2021, por el señor Intendente JHON JAIRO MANCERA GUEDEZ, perito valuador de la Dirección Nacional de Escuelas, remitido mediante comunicado oficial No. GS-2021-003049-DINAE-VIAFI, teniendo en cuenta las necesidades mencionadas anteriormente y que la unidad no cuenta con los elementos para la prestación del servicio objeto del presente proceso, se hace necesario entregar los espacios físicos en arriendo a un tercero, que cuente con los medios e insumos necesarios, experiencia y la idoneidad para la prestación de este servicio.

El día 27 de abril del 2023 mediante radicado GE-2023-000054-ESPOL, y el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio, realiza la solicitud, de renovación del contrato para continuar prestando el servicio de frutería – heladería.

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" realizo la invitación mediante correo electrónico a las empresas BOCORÉ CAFÉ, WICO Y DASS, PAN & PONKÉ, BBI COLOMBIA TOSTAO y EJECHA CAMPO Y SABOR, con el fin de que presente la propuesta para prestación del servicio de frutería – heladería.

El día 21 de mayo de 2023 mediante documento sin radicado el señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKÉ, presenta la oferta para prestar el servicio de frutería – heladería; 23 de mayo del 2023, la empresa EJECHA CAMPO Y SABOR representada Legal por el señor CESAR ANDRES OSPINA, manifiesta interés de participar en el proceso contractual, las empresas BOCORÉ CAFÉ, WICO Y DASS y BBI COLOMBIA TOSTAO, no presentaron oferta.

Nota: por tratarse de un proceso adelantado bajo la modalidad de contratación directa, no se realiza el análisis de Acuerdo Comercial o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

4.2 PROPUESTA PRESENTADAS

1. BOCORÉ CAFÉ: Sub Gerente representante legal LINA GRACIA,
2. WICO Y DASS: Sub Gerente JOHANA MUÑOZ
3. PAN & PONKÉ: Representante Legal GUILLERMO AMAYA FORERO
4. BBI COLOMBIA TOSTAO: SONIA ARIAS
5. EJECHA CAMPO Y SABOR: Representante Legal CESAR ANDRES OSPINA

PRESENTACIÓN DE CADA UNA DE LAS OFERTAS A LLEGADAS







PRODUCTOS	PRECIO
Tinto pequeño 4 onzas	$ 1.200
Americano 7 onzas	$ 1.700
Americano 9 onzas	$ 2.000
Expresso (2 onzas de café) 4 onzas	$ 2.200
Expresso doble (4 onzas de café) 7 onzas	$ 2.800
Expresso vienes (leche cremada) 4 onzas	$ 3.600
Aromática de tisana fruta 9 onzas	$ 2.500
Aromática natural 9 onzas	$ 2.500
Latte 9 onzas	$ 2.800

PRODUCTOS	PRECIO
Tinto pequeño 4 onzas	$ 5.00
Americano 7 onzas	$ 2.000
Americano 9 onzas	-
Expresso (2 onzas de café) 4 onzas	$ 1.200
Expresso doble (4 onzas de café) 7 onzas	-
Expresso vienes (leche cremada) 4 onzas	-
Aromática de tisana fruta 9 onzas	-
Aromática natural 9 onzas	$ 4.000
Latte 9 onzas	-



PRODUCTOS	PRECIO
Lattte sabores 9 onzas	$ 3.900
Capuchino 9 onzas	$ 4.000
Capuchino con sabores	$ 4.900
Te chai frio o caliente 12 onzas	$ 6.500
Te en leche 9 onzas	$ 2.900
Te en agua 12 onzas	$ 2.000
Milo 9 onzas	$ 4.500
Chocolate express 9 onzas	$ 2.500
Agua de panela grande 12 onzas	$ 2.500

PRODUCTOS	PRECIO
Lattte sabores 9 onzas	-
Capuchino 9 onzas	$ 5.000
Capuchino con sabores	-
Te chai frio o caliente 12 onzas	$ 5.000
Te en leche 9 onzas	-
Te en agua 12 onzas	$ 1.500
Milo 9 onzas	$ 6.000
Chocolate express 9 onzas	-
Agua de panela grande 12 onzas	-

COMPARACIÓN DE PRODUCTOS

ES UN HONOR SER POLICÍA

PAN Y PONKE

PRODUCTOS	PRECIO
Papa rellena	$ 2.800
Arepa de huevo con carne	$ 3.000
Pasa boca de bocadillo	$ 2.000
Galleta de avena, chocolate	$ 2.500
Empanada de carne o pollo	$ 2.500
Palito de queso	$ 2.500
Queso pera	$ 2.500
Ensalada de fruta 13 onzas	$ 6.000
Porción de fruta	$ 4.000

EJECHA

PRODUCTOS	PRECIO
Papa rellena	-
Arepa de huevo con carne	-
Pasa boca de bocadillo	-
Galleta de avena, chocolate	-
Empanada de carne o pollo	$ 2.500
Palito de queso	$ 3.000
Queso pera	-
Ensalada de fruta 13 onzas	$ 9.000
Porción de fruta	$ 7.000

COMPARACIÓN DE PRODUCTOS

ES UN HONOR SER POLICÍA

PAN Y PONKE

PRODUCTOS	PRECIO
Ensalada especial 24 onzas	$ 8.800
Ensalada de fruta sencilla 16 onzas	$ 6.500
Ensalada mixta 24 onzas con helado	$ 9.000
Ensalada junior	$ 3.500
Browniano con helado	$ 4.900
Fresas con crema	$ 5.000
Banana split	$ 8.900
Cereal, yogur y banano	$ 3.500
Helado popsy	$ 3.500
Muffins varios sabores	$ 3.500

EJECHA

PRODUCTOS	PRECIO
Ensalada especial 24 onzas	-
Ensalada de fruta sencilla 16 onzas	$ 10.000
Ensalada mixta 24 onzas con helado	-
Ensalada junior	-
Browniano con helado	-
Fresas con crema	$ 7.000
Banana split	-
Cereal, yogur y banano	-
Helado popsy	$ 4.500
Muffins varios sabores	-

BENEFICIOS O VALOR AGREGADO

ES UN HONOR SER POLICÍA

PAN Y PONKE	EJECHA
Optimiza tiempos de traslados de funcionarios y colaboradores buscando un lugar para adquirir una merienda.	"Ejecha" campo y sabor , ayuda en la conservación del medio ambiente al no usar materiales plásticos convirtiéndonos en una marca sostenible y ecofriendly
Los funcionarios y colaboradores pueden disfrutar de una merienda, lo cual hace parte de su bienestar personal, según sea los gustos y necesidades de cada persona.	Somos un lugar en la ciudad, que te hace sentir en el campo
Evita movimientos y salidas incomodas teniendo en cuenta la ubicación de las sedes, zonas que son reconocidas como inseguras o que el clima afecte los desplazamientos.	Somos el sabor del paladar del eje cafetero, con nosotros encontraras productos sanos que cuidaran de ti, tus amigos y los tuyos.
Se dispone de comida saludable y tradicional al alcance de todos.	
Si la entidad cuenta con el servicio de auxiliares de policía, se podrá suministrar sin costo alguno para la entidad un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la mañana; de igual forma ponemos a disposición y sin costo alguno nuestra logística (mantelería, menaje, sillas, grecas, entre otros); como apoyo en cada una de las actividades de bienestar que realicen a los auxiliares de policías.	
Cada vez que se reciba un curso de ascenso y si la entidad lo permite, instalaríamos un punto venta de bebidas calientes promocional tipo 2x1.	



Luego de hacer un análisis y presentación de cada una de las ofertas a llegadas por parte de EJECHA CAMPO Y SABOR: Representante Legal: CESAR ANDRES OSPINA y PAN & PONKÉ: Representante Legal GUILLERMO AMAYA FORERO, el comité selecciono la oferta de la señor GUILLERMO AMAYA FORERO representante legal de PAN & PONKÉ; Por precios, calidad, experiencia, beneficios y valores agregados como son: cada vez que se reciba un curso de ascenso y si la entidad lo permite, instalarían un punto de venta de bebidas calientes promocional tipo 2x1 y si la entidad cuenta con el servicio de auxiliares de policía, se podrá suministrar sin costo alguno para la entidad un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la mañana; de igual forma ponen a disposición y sin costo alguno la logística (mantelería, menaje, sillas, grecas, entre otros); como apoyo en cada una de las actividades de bienestar que se realice a los auxiliares de policías.

Para dar en arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

OFERTA SELECCIONADA

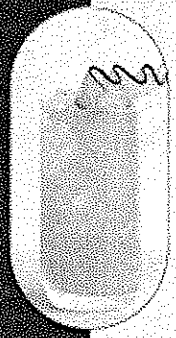



¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?
1.El servicio que presta la frutería- heladería cumple a cabalidad con las obligaciones establecidas en el contrato, entre ellas, locación con los estándares requeridos por la Secretaría de salud, dadas las particularidades del complejo policial, sistema de seguridad y salud en el trabajo debidamente implementado de acuerdo con la normatividad y cumplimiento de las condiciones de seguridad del complejo, entre otros.


¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?
2. Para nuestra empresa es de vital importancia la satisfacción del cliente y por esta razón además de los estándares de servicio al cliente, se atienden de manera inmediata las sugerencias que se puedan presentar por parte de nuestros clientes, proveedores, la administración de la Escuela, entes de control y del supervisor del contrato.


¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?
3. Nuestro container, siempre tiene las condiciones de mantenimiento requeridas y contribuye al embellecimiento de un espacio académico que es muy valorado por la comunidad académica.
4. A la fecha nos encontramos a paz y salvo por conceptos de arriendo y servicios públicos.


¿Por qué renovar contrato a Pan&Ponke?
5. Nuestra empresa ha sorteado de la mejor manera el vertiginoso aumento de los precios a causa de la inflación, los cuales se han sostenido en beneficios de los clientes. .
6. queremos seguir brindando nuestros servicios con la mayor disposición en beneficio de la ESPOL, por eso, cualquier sugerencia será tenida en cuenta y atendida con prontitud, en pro del bienestar y seguridad de nuestros clientes.

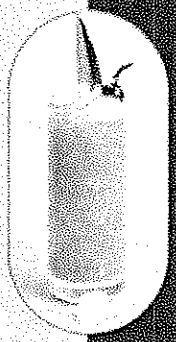


Nosotros

Desde 1978 generamos oportunidades de negocio responsables basados en cultura de servicio.

Estamos enfocados en ofrecer calidad, variedad e innovación en productos y servicios, que sean útiles para un público objetivo en el mercado colombiano, en especial la Policía Nacional de Colombia.

Siempre nuestra finalidad esta encaminada a lograr cubrir una necesidad, generando beneficios y valor agregado





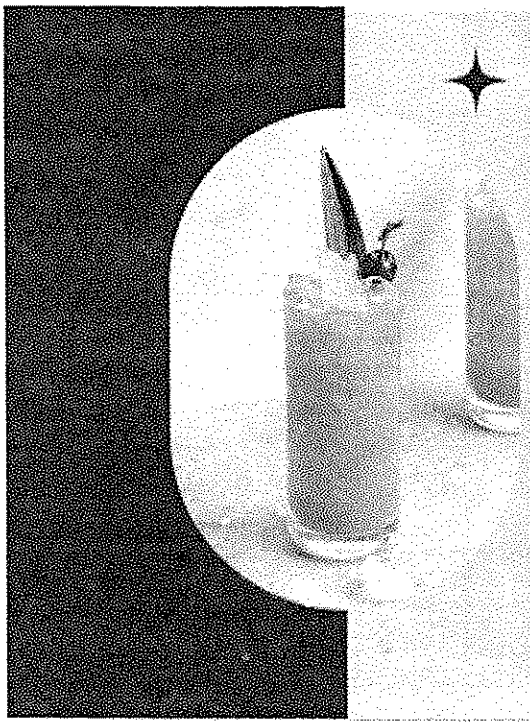
Beneficios

Disponibilidad constante dentro de la jornada laboral, lo cual genera cierta tranquilidad a los funcionarios de poder consumir algún alimento, cuando por alguna circunstancia deba permanecer tiempos adicionales en la entidad.

Precios favorables para el consumidor acorde a precios del mercado.

Rotación de productos, garantizando su registro INVIMA y que estos sean de buena calidad, que no se encuentren vencidos y cumplan con todos los protocolos de sanidad.

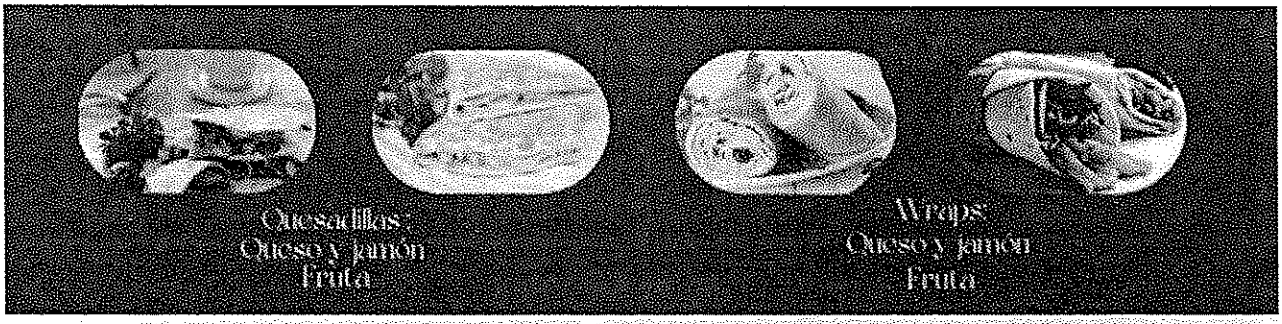
Variedad de productos.



estrategia 4D

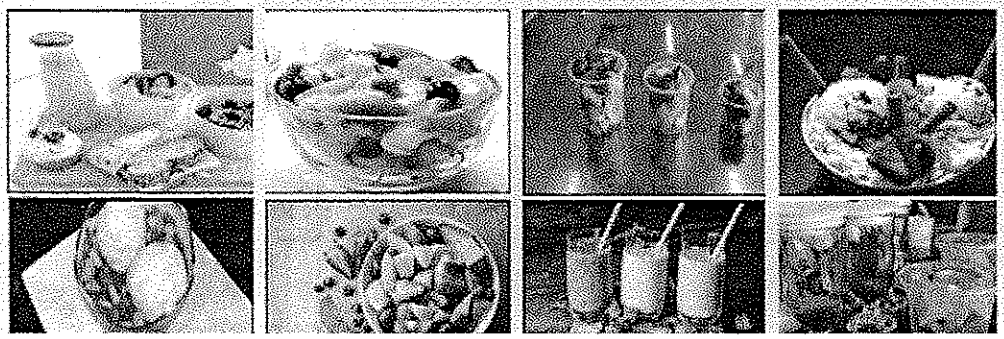
"Un estilo de vida saludable - dimensión física"

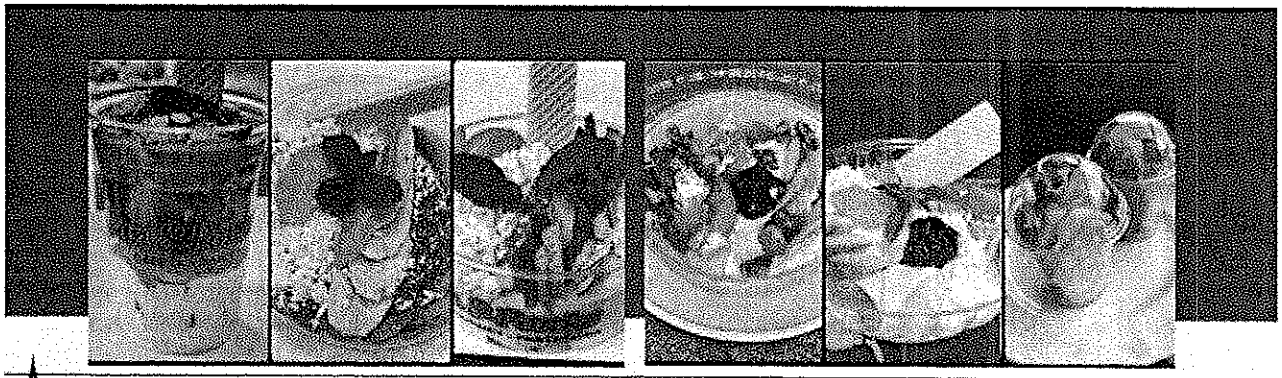
"Con el propósito de contribuir con la estrategia 4D "Un estilo de vida saludable - dimensión física" y por considerar que es una prioridad para su administración, evidenciada en todas las actividades que realiza la Dirección General de la Policía, para mejorar la condición física de sus funcionarios, nuestra empresa diseñó una nueva línea de productos, que incentivan aún más el consumo de fruta y alimentos saludables y además se brinda a los clientes la posibilidad de consumir cosas diferentes a las ofrecidas tradicionalmente dentro del complejo, mucho más saludables, con ingredientes de primera calidad y con nuestro característico toque gourmet.



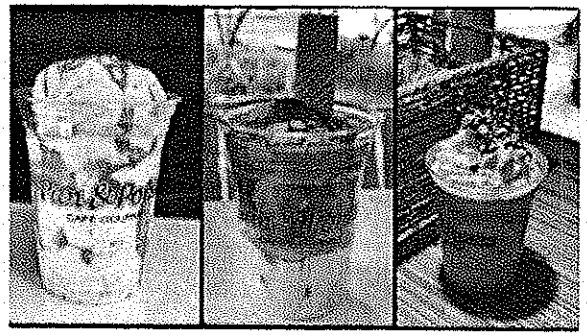
Desayunos saludables:

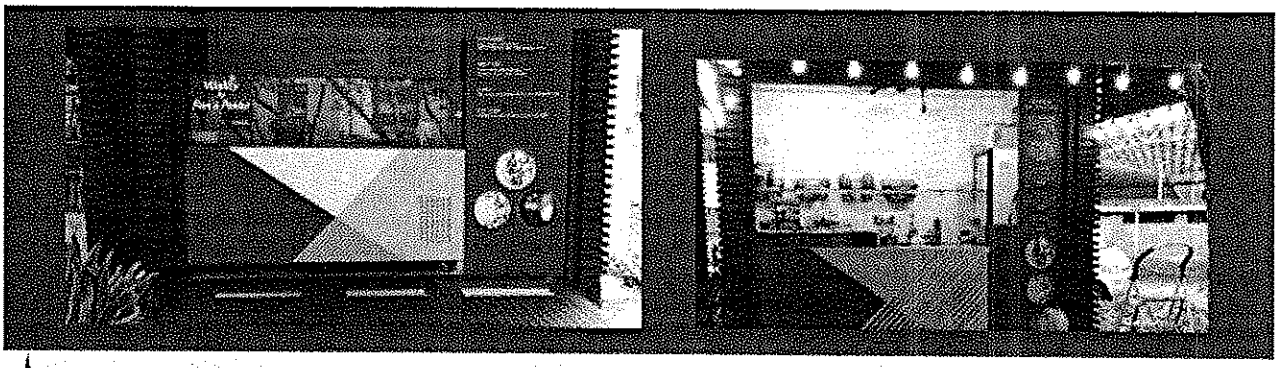
Desayuno saludable, con Jugo de fruta sin azúcar añadida o batidos y otros.





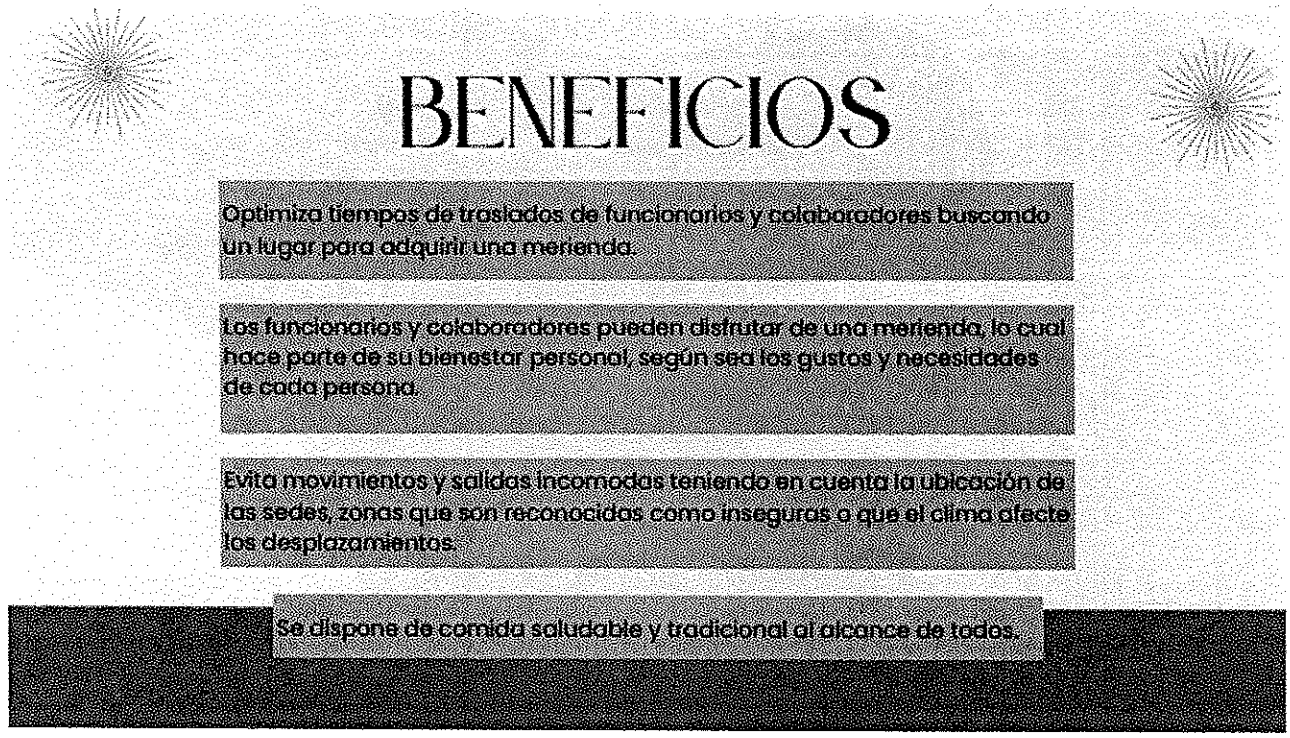









Experiencias contractuales
Direccion De Investigacion Criminal E Interpol .
Dirección de Antinarcóticos.
Direccion De Proteccion
Escuela Criminalista Policia Nacional
Dirección de Inteligencia Policial.
Escuela de Postgrados de Policía.
Dirección de Carabineros y seguridad Rural.
Dirección General Policía Nacional .
Embajada Americana.
Ministerio De AgriculturaMinisterio De Agricultura.
Colegio Colombo Americano.
Colegio San Tarsicio.
Asociacion Colombiana Para El Avance De La Ciencia .
Colegio Anglo Americano.
Banco De Occidente.
Universidad De Los Andes.


BENEFICIOS
Optimiza tiempos de traslados de funcionarios y colaboradores buscando un lugar para adquirir una merienda.
los funcionarios y colaboradores pueden disfrutar de una merienda, lo cual hace parte de su bienestar personal, según sea los gustos y necesidades de cada persona.
Evita movimientos y salidas incomodas teniendo en cuenta la ubicación de las sedes, zonas que son reconocidas como inseguras o que el clima afecte los desplazamientos.
Se dispone de comida saludable y tradicional al alcance de todos.

CATALOGO DE PRODUCTOS

LISTA DE PRODUCTOS A COTIZAR

Productos	Valor
Tinto pequeño 4onzas	$ 1.200
Americano 7onzas	$ 1.700
Americano 9 onzas	$ 2.000
Expresso (2 onzas de café) 4 onzas	$2.200
Expressos doble (4 onzas de café) 7 onzas	$ 2.800
Expresso vienes (leche cremada) 4 onzas	$ 3.600
Aromática de thisana fruta 9 onzas	$2.500
Aromática natural 9 onzas	$2.500
Latte 9 onzas	$ 2.800

CATALOGO DE PRODUCTOS

Productos	Valor
Latte sabores 9 onzas	$ 3.900
Capuchino 9 onzas	$4.000
Capuchino con sabores	$4.900
Te Chai frio o caliente12 onzas	$6.500
Te en leche 9 onzas	$ 2.900
Te en agua 12 onzas	$ 2.000
Milo 9 onzas	$4.500
Chocolate express 9 onzas	$ 2.900
Agua de panela grande 12onzas	$ 2.500
Papa rellena	$2.800

CATALOGO DE PRODUCTOS

Productos	Valor
Arepa de huevo con carne	$3.000
Pasabocas de bocadillo	$2.000
Galletas de avena , chocolate	$2.500
Empanada de carne o pollo	$2.500
Palito de queso	$2.500
Queso pera	$2.500
Ensalada de fruta 13 onz	$ 6.000
Porción de fruta	$4.000
Ensalada Especial 24 onz	$8.800
Ensalada de fruta sencilla 16 onz	$ 6.500

CATALOGO DE PRODUCTOS

Productos	Valor
Ensalada Mixta 24 onz con helado	$9.000
Ensalada Junior	$3.500
Brawnie con helado	$4.900
Fresas con crema	$5.000
Banana Split	$8.900
Cereal, yogurt y banano	$4.500
Helado popsy	$3.500
Muffins varios sabores	$3.500

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Batidos de 13 oz	$6.900
Smoothies 13 oz con helado	$9.000
Smoothies 13 oz con yogurt	$8.500
Jugos naturales en agua 13 oz	$4.000
Jugos naturales en leche 13 oz	$4.000
Jugo de naranja 13 oz	$4.000
Granizado en agua 13 oz	$5.000
Granizado en leche 13 oz	$6.000
Granizado chai en agua 13 oz	$8.000
Granizado chai en leche 13 oz	$9.000

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Chai frio en agua 13 oz	$6.000
Chai frio en leche 13 oz	$7.000
Granizado de café en agua 13 oz	$6.000
Granizado de café en leche 13 oz	$7.000
Granizado milo 13 oz	$7.000
Milo frio 13 oz	$4.800
Malteada 13 oz	$7.000
Salpicón 13 onzas	$ 4.000
Jugo de papaya o combinado 13 onzas	$ 4.000
Limonada natural 13 oz	$ 4.000

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Limonada de coco 13 oz	$6.900
Cerezada 13 oz	$6.900
Tinto campesino (canela y panela) 9 onzas	$2.500
Macchiato (2onzas de café + crema) 7onzas	$ 4.000
Café Bombom (2 onzas de café + leche condensada) 7onzas	$ 4.500
Leche caliente 9 onzas	$ 2.500
Bonyurt	$3.800
Gaseosa 600ml	$3.000
Gaseosa 400ml	$ 2.500
Gaseosa mini 250ml	$ 2.000

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Agua mini	$ 1.200
Agua 600ml	$ 2.000
Agua litro	$ 3.000
Agua saborizada	$ 2.500
Gatorade	$ 3.500
Te hatshu	$ 5.000
Gaseosa en lata	$ 2.600
Pony malta mini	$2.000
Saviloe 330 ml	$2.000
Queso relleno	$2.900

PRODUCTOS ADICIONALES

Productos	Valor
Tortas caseras	$5.000
Mantecada	$3.000
Brawnie	$3.000
Vaso colaciones (suspiro o galleta mini)	$7.000
Mr tea	$3.000
Speed max	$2.000
Una Bola de helado	$2.500
Dos Bola de helado	$5.000

VALORES AGREGADOS

1. Si la entidad cuenta con el servicio de auxiliares de policía, se podrá suministrar sin costo alguno para la entidad un termo con bebida caliente para quienes presten turno en las horas de la mañana; de igual forma ponemos a disposición y sin costo alguno nuestra logística (mantelería, menaje, sillas, grecas, entre otros); como apoyo en cada una de las actividades de bienestar que realicen a los auxiliares de policías.

2. Cada vez que se reciba un curso de ascenso y si la entidad lo permite, instalaríamos un punto venta de bebidas calientes promocional tipo 2x1.

[redacted]

Medios de contacto

- Correo: panponke@yahoo.com.co
- Teléfonos: 3143579954/3112635801
- Dirección: Carrera 58 # 130 A 04 barrio colina campestre

NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Presentación de estudio previo	Teniente KEVIN JAVIER HERNANDEZ PEDROZO	Para el mes de mayo de 2023

CONVOCATORIA. No aplica.

TE. KEVIN JAVIER HERNANDEZ PEDROZO
Responsable de Programas Académicos

CR. MIGUEL ANDRES CAMELO SANCHEZ
Director Escuela de Postgrados de Policía

Anexos: Un (01) folio de firmas

Elaborado por: TE. Kevin Javier Hernandez Pedrozo
Revisado por: CT. Yessica Marlen Godoy Barrero
Fecha de elaboración: 23-05-2023
Ubicación: Y:\2023/ACTAS 2023

Avenida Boyacá N° 142ª - 45
Teléfonos 5159000 Ext. 20507
espol.gutah-ges@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO
AREA ACADEMICA

Fecha:	Bogotá D.C., 23 de mayo de 2023		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora finalización**	10:00 horas
Lugar:	Direccion Escuela de Postgrados de Policía		

ACTA No 017 – SUDIE- ARACA 2.25

QUE TRATA DE LA CONSTANCIA ESCRITA PARA LA SELECCIÓN DE LA EMPRESA O PERSONA NATURAL QUE TOMARA EN ARRIENDO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA INSTALACION DE UN CONTENEDOR QUE PRESTE EL SERVICIO DE FRUTERÍA-HELADERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CR	Miguel Camelo S.	ESPOL	espol.dvec@policia.gov.co	7174801880	3153574965	
My	Javier Antonio Silva Soto	Subdirección	Javier.silva@correo.policia.gov.co	7.712.024	3194529487	
My	ADRIANA RUIZ A.	ESPOL	adriana.ruiz@	29109352	3045138855	
CT	Yessica Goday B	Admon	Yessica.goday1221	1118804786	1118804786	
TG.	Kevin Javier Hernandez P	ESPOL	Kevin.Hernandez1154@correo	1113672006	3504631388	
IT.	Ericson Yoid Pena R	GUIDA H	ericson.pena@correo.policia.	1014676266	3112614308	

ACTA No – SUDIE- ARACA 2.25 QUE TRATA DE LA CONSTANCIA ESCRITA PARA LA SELECCIÓN DE LA EMPRESA O PERSONA NATURAL QUE TOMARA EN ARRIENDO UN ESPACIO FÍSICO PARA LA UBICACIÓN DE UN CONTAINER QUE PRESTE EL SERVICIO DE CAFÉTERIA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO".

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA

Avenida Boyacá Nº 142 A 55
515900 extensión 20509
espol.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA