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

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

1. CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor establecido para el canon de arrendamiento de estas instalaciones es el siguiente:

<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>VALOR CANON</th><th>VALOR OFRECIDO</th></tr>
<tr><td>VALOR CANON MENSUAL RESTAURANTE Y CAFETERIA</td><td>$ 361.984,00</td><td></td></tr>
</table>
2. CONDICIONES A CUMPLIR

Frente a las condiciones a cumplir, se solicita indicar con una (X) si la empresa cumpliría o no con cada una de las mismas en caso de estar dispuesta a participar en un posible proceso de contratación para el arrendamiento de instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería en la Compañía Antinarcóticos Regional No 4.

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El arrendatario se compromete a suministrar dentro del menú básico de cada una de las comidas, las tablas nutricionales correspondientes, debidamente avalado por un profesional en nutrición y debe garantizar mínimo dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, adicionalmente debe contar con un (1) chef y un (1) nutricionista acreditados en su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años, también certificada con su correspondiente concepto.

El chef debe ser de tiempo completo y el nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final del menú(s) y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o menús.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con:

1 Jefe de cocina o Chef</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		1 Administrador(a) 1 Nutricionista Los auxiliares de cocina y meseros necesarios para el desarrollo del servicio. El administrador deberá contar con experiencia comprobada, quien tendrá su representación en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador o del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas. La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.		
	3	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada. Que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, mes a mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.		
	4	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: - Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. - Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. - Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (2) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos.		

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

Deberá establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:

- Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.
- Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".
- Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo.
- Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz.
- Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa.
- Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.
- Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
- Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.
- La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.
- Las verduras que permanecen más de veinticuatro (24) horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.
- Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación.
- El contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.
- El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres (3) horas.
- Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.
- Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor).
- Deberá retirarse con agua a presión, todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales.
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador en recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).
- Las grasas o aceites usados no deberán reutilizarse, menos aun cuando se hayan usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable.

		✦ Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. ✦ Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ✦ Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
	6	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Antinarcóticos, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.		
	7	El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venda en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.		
	8	El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma. De igual forma, por razones de seguridad informará con antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).		
	9	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.		
	10	El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4		
	11	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para la óptima atención. También deberá realizar trimestralmente control de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.		
	12	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.) dicho vestuario debe ser acorde a la temática del lugar, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.		
	13	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas así como contenedores y demás elementos que hagan parte del		

		equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.		
	14	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y los utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños y perjuicios que cauce a terceros.		
	15	El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud a la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.		
	16	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.		
	17	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)		
	18	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.		
	19	El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.		
	20	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.		
	21	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso que para el efecto le entregue en inventario la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.		
	22	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio de cada mensualidad. Dentro del canon de arrendamiento se contempla el pago de los servicios de energía, agua y alcantarillado que se deriven de las actividades contempladas dentro de la prestación del servicio de cafetería y restaurante.		
	23	El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 19:30 horas, y los sábados, domingos y festivos desde las 06:00 horas hasta las 17:30 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento el personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.		

		El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
	24	El arrendatario se compromete a atender en los horarios establecidos y a obtener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo, etc.).		
	25	El arrendatario deberá contar con una sección de panadería.		
	26	Los equipos extra que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Compañía Antinarcóticos Regional No.4.		
	27	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné de manipulación de alimentos.		
	28	Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.		
	29	Los menús ofertados deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista o el ingeniero de alimentos		
	30	El arrendatario deberá permanentemente ofrecer el servicio de barra de ensaladas (mínimo 2 tipos), sección de panadería, y una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza ofreciendo variedad, calidad y productos frescos. De lo anterior es importante que los productos como café, aromáticos y otras bebidas calientes, se estén renovando continuamente o en su defecto con máquinas de café expreso, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.		
	31	El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.		
	32	Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250mm-350mm-500mm), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000mm-2000mm-2500mm-3000mm) en diversos sabores.		
	33	El arrendatario deberá proveer las trampas de grasas en las condiciones que permitan el cumplimiento de los parámetros de vertimientos establecidos en la legislación ambiental vigente, a saber, Decreto 3930 de 2010 y de acuerdo a las recomendaciones del proveedor. En complemento a lo anterior, debe realizar y presentar el manejo de la disposición de aguas residuales, producto de su actividad.		
	34	El arrendatario deberá realizar el mantenimiento a las trampas de grasas y realizar los informes con registro fotográfico, los cuales deben ser enviados a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos con copia al supervisor del contrato. De igual forma, se debe dejar registro fotográfico de la disposición de las grasas que salgan del mantenimiento de la trampa de grasas.		
	35	El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.		
	36	El arrendatario deberá disponer adecuadamente los residuos orgánicos, solidos de forma que no se presenten problemas ambientales, ni de salud y entregar copia del acta de disposición		

	final a la oficina de planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 y al supervisor del contrato.		
37	La entrega de los residuos debe estar acorde con lo establecido en el Programa de Gestión Integral de Residuos PGIR.		
38	Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.		
39	El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Compañía Antinarcóticos Regional No.4		
40	El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4y al supervisor del contrato.		
41	El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.		
42	Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.		
43	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, donde, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos, deberá disponer en restaurante el servicio a la mesa, esto independiente al autoservicio, de tal forma que exista una atención integrada en eficiencia y comodidad.		
44	El arrendatario se compromete a la instalación de dos televisores		
45	El arrendatario se compromete a la instalación de pantallas informativas donde se publiquen los precios actualizados de los productos a vender.		
46	Se realizara unas encuestas al personal que hace uso del servicio de restaurante y cafetería, con el fin de medir la satisfacción del servicio.		
47	El arrendatario se compromete a realizar mensualmente un día temático referente a la gastronomía colombiana, donde se adopte una región por mes y se pueda degustar platos típicos de la misma.		

3. PRODUCTOS A COTIZAR

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

PRECIOS PRODUCTOS REQUERIDOS DENTRO DEL SERVICIO

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	
3	Brownie 150g	Unidad	
4	Croissant de queso o jamón	Unidad	
5	Pastel de carne	Unidad	
6	Pastel de Pollo	Unidad	

	7	Pastel Hawaiano	Unidad	
	8	Galletas Choco Chip	unidad	
	9	Galletas Avena	unidad	
	10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	unidad	
	11	Galleta Ajonjolí	unidad	
	12	Galletas Brownie	unidad	
	13	Galletas integral Ramo	Unidad	
	14	Pan queso	Unidad	
	15	Pan Tajado o tostadas	Unidad	
	16	Pan Blandito	Unidad	
	17	Pan relleno	Unidad	
	18	Roscones	Unidad	
	19	Churros	Unidad	
	20	Donas	Unidad	
	21	Almojábanas	Unidad	
	22	Arepa de maíz	Unidad	
	23	Deditos de queso	Unidad	
	24	Aromática de frutas	Unidad	
	25	Tinto 4onz.	Pequeño	
	26	Tinto 7 Onz	Grande	
	27	Chocolate	7onz.	
	28	Milo grande	10 onz.	
	29	Milo Pequeño	7 onz.	
	30	Avena caliente o fría	Vaso 7 onz.	
	31	Avena caliente o fría	10 onz	
	32	Café Late Grande	10 onz.	
	33	Café Late Pequeño	4 onz.	
	34	Gaseosas varias marcas	Un 350 c.c.	
	35	Gaseosa 1 1/4 Lt	Unidad	
	36	Gaseosa en lata	Unidad	
	37	Pony Malta	Unidad	
	38	Agua botella	Unidad	
	39	Agua Támesis	Unidad	
	40	Bebidas energizante	Unidad	
	41	Bebidas hidratantes	Unidad	
	42	H2o / Dassani	Unidad	
	43	Jugo hit	350 ml	
	44	Leche vaso 10onz.	10 onz.	
	45	BonYurt	unidad	
	46	Kumis	Vaso	
	47	Yogurt	Vaso	
	48	Yox Defensis	Unidad	
	49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	Plato	
	50	Calentado con huevo dos huevos	Plato	
	51	Carne en Bistec, carne 130 g	Plato	
	52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	Plato	
	53	**Combo 1** Calentado Huevos al gusto Pan o arepa Café o chocolate o avena	Plato	
	54	**Combo 2** Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	Plato	

	55	**Combo 3** Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	Plato	
	56	**Combo 4** Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena Jugo pequeño natural Pan o arepa	Plato	
	57	**Combo 5** Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	Plato	
	58	Huevos al gusto(fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	Plato	
	59	Caldo con huevo	Plato	
	60	Queso porción	unidad	
	61	Desayuno del día corriente	Plato	
	62	Almuerzo del día corriente	Plato	
	63	Almuerzo ejecutivo del día	Plato	
	64	Cena del día corriente	Plato	
	65	Agua de panela, almojábana, queso	Plato	
	66	Caldo de pollo con papa	Plato	
	67	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 10 onz	
	68	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 7 onz	
	69	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr en cuadros.	Plato	
	70	Carne a la plancha (300 gr)	Plato	
	71	Trucha 3-4	Plato	
	72	Bagre 300gr	Plato	
	73	Churrasco (300 gr)	Plato	
	74	Mojarra 1lb	Plato	
	75	Chuleta de Cerdo 3-4	Plato	
	76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	Plato	
	77	Bandeja Paisa	Plato	
	78	Pechuga 300 gr,	Plato	
	79	Arepa blanca con queso	Unidad	
	80	Arepa blanca con jamón y queso	Unidad	
	81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	Unidad	
	82	Estuche de lujo o desechable	Unidad	
	83	Sándwich de jamón y queso	Unidad	
	84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	Unidad	
	85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	Unidad	
	86	Empanadas de carne, o de pollo	Unidad	
	87	Arepa con chorizo	Unidad	
	88	Arepa de huevo	Unidad	
	89	Chorizo con arepa pequeña	Unidad	
	90	Salchicha Americana	Unidad	
	91	Sándwich de jamón de cordero , queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	Unidad	
	92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	Unidad	
	93	Pizza	Porción	
	94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	Unidad	

	95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	Unidad	
	96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	Unidad	
	97	Hamburguesa de la coler, queso , lechuga, tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
	98	Hamburguesa especial, con pollo, carne, queso, lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)	Unidad	
	99	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
	100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	Unidad	
	101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	Unidad	
	102	Perro caliente ranchero salchicha americana, tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	Unidad	
	103	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	
	104	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	
	105	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
	106	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
	107	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
	108	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
	109	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	Unidad	
	110	Peras	Unidad	
	111	Manzanas	Unidad	
	112	Bananos	Unidad	
	113	Mandarina	Unidad	
	114	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	
	115	Ensalada de Frutas con Helado y queso (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	
	116	Porción de fruta	Porción 110 Gr	
	117	Salpicón	Vaso Grande 10 onz	
	118	Jugos de fruta en agua	Vaso Grande 10 onz	
	119	Jugos de fruta en agua	Vaso mediano 7onz	
	120	Jugos de fruta en leche	Vaso Grande 10 onz	
	121	Jugos de fruta en leche	Vaso mediano 7onz	
	122	Chicles pequeños	Unidad	
	123	Chicles grandes	Unidad	
	124	Galleta oreo	Unidad	
	125	Paquete de papas	Unidad	

	126	Papa rellenas	Unidad	
	127	Arepa de huevo	Unidad	
	128	Gatorade 500 ml	Unidad	
	129	Jugo hit 500 ml	Unidad	
	130	Speed max 269 ml	Unidad	
	131	Gaseosa 400 ml	Unidad	
	132	Coca cola 3 litros	Unidad	
	133	Coca cola 1.5 litros	Unidad	
	134	Coca cola cero	Unidad	
	135	Coca cola 400 ml	Unidad	
	136	Agua botella	Unidad	
	137	Agua botella Gas	Unidad	
	138	Agua Mini Normal	Unidad	
	139	Agua Saborizada Mini	Unidad	
	140	Agua Saborizada Grande 400 ml	Unidad	
	141	Jugo Del Valle en Caja	Unidad	
	142	Kola Román	Unidad	
	143	Ginger soda	Unidad	
	144	Ginger	Unidad	
	145	Malta 1.5	Unidad	
	146	Malta Mini	Unidad	
	147	Malta 220 ml	Unidad	
	148	Jugo Néctar	Unidad	
	149	Leche Mini	Unidad	
	150	Yogurt en Bolsa	Unidad	
	151	Avena en Bolsa	Unidad	
	152	Vive 100	Unidad	
	153	Saviloe 50 ml	Unidad	
	154	Chocolatina	Unidad	
	155	Detodito 50 gr	Unidad	
	156	Cheetos	Unidad	
	157	Choclitos 27 gr	Unidad	
	158	Papitas Margarita 25 gr	Unidad	
	159	Cheetos Pequeños 20 gr	Unidad	
	160	Cheesetris 45 gr	Unidad	
	161	Rosquitas Crouch 19 gr	Unidad	
	162	Gudiz 28 gr	Unidad	
	163	Maduritos 25 gr	Unidad	
	164	Doritos 34 gr	Unidad	
	165	Doritos Dinamita 42 gr	Unidad	

166	Choclitos Picantes 46 gr	Unidad		
167	Coca Cola 250 ml	Unidad		
168	Canadá Dry Ginger Ale 300	Unidad		
169	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	Unidad		
170	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	Unidad		
171	Botella Agua Cristal 600 ml	Unidad		
172	Botella Agua Tai 600 ml	Unidad		
173	Botella Agua Pequeña 300 ml	Unidad		
174	Botella Agua Cielo 620 ml	Unidad		
175	Malta Mini 200 Cm3	Unidad		
176	Malta Personal 330 Cm	Unidad		
177	Mr Tea 500 ml	Unidad		
178	Cheetos Horneados 48 gr	Unidad		
179	Natu Chupis 40 gr	Unidad		
180	Maní Moto 40 gr	Unidad		
181	Arequipe Pequeño 50 gr	Unidad		
182	Galletas Max Coco 46 gr	Unidad		
183	Maní Con Pasas 500 gr	Unidad		
184	Maní Salado 50 gr	Unidad		
185	Maní Salado Pequeño 50 gr	Unidad		
186	Galleta Festival 50gr	Unidad		
187	Galleta Club Social 26 gr	Unidad		
188	Halls 25,2 gr	Unidad		
189	Avena Bolsa Colanta 200 ml	Unidad		
190	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	Unidad		
191	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	Unidad		
192	BomBomBum 19 gr	Unidad		
193	Halls 3 gr	Unidad		
194	Bianchi 5.2 gr	Unidad		
195	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	Unidad		
196	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	Unidad		
197	Chocorramo 65 gr	Unidad		

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

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS MÍNIMOS REQUERIDOS Y PRECIOS MÁXIMOS A OFRECER AL PÚBLICO

ANÁLISIS PRECIO PRODUCTOS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad		
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada		
3	Brownie 150g	Unidad		
4	Croissant de queso o jamón	Unidad		
5	Pastel de carne	Unidad		
6	Pastel de Pollo	Unidad		
7	Pastel Hawaiano	Unidad		
8	Galletas Choco Chip	unidad		
9	Galletas Avena	unidad		
10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	unidad		
11	Galleta Ajonjolí	unidad		
12	Galletas Brownie	unidad		
13	Galletas integral Ramo	Unidad		
14	Pan queso	Unidad		
15	Pan Tajado o tostadas	Unidad		
16	Pan Blandito	Unidad		
17	Pan relleno	Unidad		
18	Roscones	Unidad		
19	Churros	Unidad		
20	Donas	Unidad		
21	Almojábanas	Unidad		
22	Arepa de maíz	Unidad		
23	Deditos de queso	Unidad		
24	Aromática de frutas	Unidad		
25	Tinto 4onz.	Pequeño		
26	Tinto 7 Onz	Grande		
27	Chocolate	7onz.		
28	Milo grande	10 onz.		
29	Milo Pequeño	7 onz.		
30	Avena caliente o fría	Vaso 7 onz.		
31	Avena caliente o fría	10 onz		
32	Café Late Grande	10 onz.		
33	Café Late Pequeño	4 onz.		
34	Gaseosas varias marcas	Un 350 c.c.		
35	Gaseosa 1 1/4 Lt	Unidad		
36	Gaseosa en lata	Unidad		
37	Pony Malta	Unidad		
38	Agua botella	Unidad		
39	Agua Támesis	Unidad		
40	Bebidas energizante	Unidad		
41	Bebidas hidratantes	Unidad		
42	H2o / Dassani	Unidad		
43	Jugo hit	350 ml		
44	Leche vaso 10onz.	10 onz.		
45	BonYurt	unidad		
46	Kumis	Vaso		
47	Yogurt	Vaso		
48	Yox Defensis	Unidad		
49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	Plato		
50	Calentado con huevo dos huevos	Plato		
51	Carne en Bistec, carne 130 g	Plato		
52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	Plato		
53	**Combo 1**	Plato		

		Calentado Huevos al gusto Pan o arepa Café o chocolate o avena			
	54	**Combo 2** Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	Plato		
	55	**Combo 3** Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	Plato		
	56	**Combo 4** Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena Jugo pequeño natural Pan o arepa	Plato		
	57	**Combo 5** Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	Plato		
	58	Huevos al gusto(fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	Plato		
	59	Caldo con huevo	Plato		
	60	Queso porción	unidad		
	61	Desayuno del día corriente	Plato		
	62	Almuerzo del día corriente	Plato		
	63	Almuerzo ejecutivo del día	Plato		
	64	Cena del día corriente	Plato		
	65	Agua de panela, almojábana, queso	Plato		
	66	Caldo de pollo con papa	Plato		
	67	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 10 onz		
	68	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 7 onz		
	69	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr en cuadros.	Plato		
	70	Carne a la plancha (300 gr)	Plato		
	71	Trucha 3-4	Plato		
	72	Bagre 300gr	Plato		
	73	Churrasco (300 gr)	Plato		
	74	Mojarra 1lb	Plato		
	75	Chuleta de Cerdo 3-4	Plato		
	76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	Plato		
	77	Bandeja Paisa	Plato		
	78	Pechuga 300 gr,	Plato		
	79	Arepa blanca con queso	Unidad		
	80	Arepa blanca con jamón y queso	Unidad		
	81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	Unidad		
	82	Estuche de lujo o desechable	Unidad		
	83	Sándwich de jamón y queso	Unidad		
	84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	Unidad		
	85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	Unidad		
	86	Empanadas de carne, o de pollo	Unidad		
	87	Arepa con chorizo	Unidad		
	88	Arepa de huevo	Unidad		
	89	Chorizo con arepa pequeña	Unidad		
	90	Salchicha Americana	Unidad		
	91	Sándwich de jamón de cordero , queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	Unidad		
	92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	Unidad		
	93	Pizza	Porción		
	94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	Unidad		

95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	Unidad		
96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	Unidad		
97	Hamburguesa de la coler, queso , lechuga, tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad		
98	Hamburguesa especial, con pollo, carne, queso, lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)	Unidad		
99	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad		
100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	Unidad		
101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	Unidad		
102	Perro caliente ranchero salchicha americana, tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	Unidad		
103	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad		
104	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad		
105	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad		
106	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad		
107	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad		
108	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad		
109	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	Unidad		
110	Peras	Unidad		
111	Manzanas	Unidad		
112	Bananos	Unidad		
113	Mandarina	Unidad		
114	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato		
115	Ensalada de Frutas con Helado y queso (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato		
116	Porción de fruta	Porción 110 Gr		
117	Salpicón	Vaso Grande 10 onz		
118	Jugos de fruta en agua	Vaso Grande 10 onz		
119	Jugos de fruta en agua	Vaso mediano 7onz		
120	Jugos de fruta en leche	Vaso Grande 10 onz		
121	Jugos de fruta en leche	Vaso mediano 7onz		
122	Chicles pequeños	Unidad		
123	Chicles grandes	Unidad		
124	Galleta oreo	Unidad		

125	Paquete de papas	Unidad		
126	Papa rellenas	Unidad		
127	Arepa de huevo	Unidad		
128	Gatorade 500 ml	Unidad		
129	Jugo hit 500 ml	Unidad		
130	Speed max 269 ml	Unidad		
131	Gaseosa 400 ml	Unidad		
132	Coca cola 3 litros	Unidad		
133	Coca cola 1.5 litros	Unidad		
134	Coca cola cero	Unidad		
135	Coca cola 400 ml	Unidad		
136	Agua botella	Unidad		
137	Agua botella Gas	Unidad		
138	Agua Mini Normal	Unidad		
139	Agua Saborizada Mini	Unidad		
140	Agua Saborizada Grande 400 ml	Unidad		
141	Jugo Del Valle en Caja	Unidad		
142	Kola Román	Unidad		
143	Ginger soda	Unidad		
144	Ginger	Unidad		
145	Malta 1.5	Unidad		
146	Malta Mini	Unidad		
147	Malta 220 ml	Unidad		
148	Jugo Néctar	Unidad		
149	Leche Mini	Unidad		
150	Yogurt en Bolsa	Unidad		
151	Avena en Bolsa	Unidad		
152	Vive 100	Unidad		
153	Saviloe 50 ml	Unidad		
154	Chocolatina	Unidad		
155	Detodito 50 gr	Unidad		
156	Cheetos	Unidad		
157	Choclitos 27 gr	Unidad		
158	Papitas Margarita 25 gr	Unidad		
159	Cheetos Pequeños 20 gr	Unidad		
160	Cheesetris 45 gr	Unidad		
161	Rosquitas Crouch 19 gr	Unidad		
162	Gudiz 28 gr	Unidad		
163	Maduritos 25 gr	Unidad		
164	Doritos 34 gr	Unidad		
165	Doritos Dinamita 42 gr	Unidad		
166	Choclitos Picantes 46 gr	Unidad		
167	Coca Cola 250 ml	Unidad		
168	Canadá Dry Ginger Ale 300	Unidad		
169	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	Unidad		
170	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	Unidad		
171	Botella Agua Cristal 600 ml	Unidad		
172	Botella Agua Tai 600 ml	Unidad		
173	Botella Agua Pequeña 300 ml	Unidad		
174	Botella Agua Cielo 620 ml	Unidad		
175	Malta Mini 200 Cm3	Unidad		
176	Malta Personal 330 Cm	Unidad		
177	Mr Tea 500 ml	Unidad		
178	Cheetos Horneados 48 gr	Unidad		
179	Natu Chupis 40 gr	Unidad		
180	Maní Moto 40 gr	Unidad		
181	Arequipe Pequeño 50 gr	Unidad		
182	Galletas Max Coco 46 gr	Unidad		
183	Maní Con Pasas 500 gr	Unidad		
184	Maní Salado 50 gr	Unidad		
185	Maní Salado Pequeño 50 gr	Unidad		
186	Galleta Festival 50gr	Unidad		
187	Galleta Club Social 26 gr	Unidad		
188	Halls 25,2 gr	Unidad		

189	Avena Bolsa Colanta 200 ml	Unidad		
190	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	Unidad		
191	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	Unidad		
192	BomBomBum 19 gr	Unidad		
193	Halls 3 gr	Unidad		
194	Bianchi 5.2 gr	Unidad		
195	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	Unidad		
196	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	Unidad		
197	Chocorramo 65 gr	Unidad		

Es importante anotar, que en la presentación de la cotización se debe tener en cuenta la totalidad de condiciones requeridas y que no se aceptarán modificaciones sobre las mismas. De otro lado, la cotización deberá entregarse en medio físico, y la tabla de productos a cotizar se allegará también en formato Excel al correo electrónico: diran.r4-plane@policia.gov.co angie.espinosa1965@correo.policia.gov.co

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

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

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

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	PLAZO	El plazo de ejecución será de 30 días calendarios a partir de la aprobación de la garantía única.
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del contrato a suscribir.
	FORMA DE PAGO	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% del valor de la factura correspondiente a la entrega de los bienes objeto del presente proceso contractual, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la presentación de la factura comercial, acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente, el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, ajeno a esto al cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 Ley 1150 de 2007.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	El interesado cuenta con tres cinco (05) calendario para presentar la cotización respectiva, en la dirección Vía Vereda Cienegueta Kilómetro 1. Correo: diran.r4-plane@policia.gov.co y angie.espinosa1965@correo.policia.gov.co	

ORIGINAL FIRMADO
Teniente Coronel **FELIPE ANDRES ARDILA VALDERRA**
Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No. 4

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4

Fecha:	Tuluá – Valle del Cauca, 01 de mayo de 2023		
Hora de inicio:	07:30 horas	**Hora finalización**	08:00 horas
Lugar:	Comando de Compañía Antinarcóticos Regional No.4		

ACTA No. 011– SURAN – CREG4 – 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN PRESIDIDA POR SEÑOR TENIENTE CORONEL FELIPE ANDRES ARDILA VALDERRAMA, COMANDANTE COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4 Y LOS DIFERENTES REPRESENTANTES DE CADA GRUPO, CON EL FIN DE ESCOGER PROPUESTA ENTRE LAS EMPRESAS QUE PRESENTARON COTIZACIÓN ECONÓMICA, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes:

A los 01 día del mes de mayo del presente año, se reunieron en la oficina de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, el señor Teniente Coronel FELIPE ANDRES ARDILA VALDERRAMA Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No.4, y los diferentes representantes de cada grupo adscritos a la unidad.

2. Lectura del acta anterior:

Lectura del acta No.010 SURAN-CREG 4, QUE TRATA DE LA REUNIÓN CON PERSONAL DE LA FUERZA AEREA DE COLOMBIA

3. Verificación de los compromisos

Se comprometen a leer e interiorizar los conceptos anteriormente expuestos, con el fin de ser aplicados.

4. Temas a tratar

SELECCIÓN PROPUESTA ENTRE LAS EMPRESAS QUE PRESENTARON COTIZACIÓN ECONÓMICA (EMPRESA SOCIAL COLOMBIA S.A.S, LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S Y INNOVATING SERVICIES S.A.S).

Es de anotar que se relaciona las cotizaciones de las entidades antes mencionadas así:

- Exposición de los criterios de selección
- Evaluaciones económicas de las preguntas enviadas
- Selección

ACTA No. 011 – SURAN – CREG4 – 2.25 / QUE TRATA DE LA REUNIÓN PRESIDIDA POR SEÑOR TENIENTE CORONEL FELIPE ANDRES ARDILA VALDERRAMA, COMANDANTE COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No 4.Y LOS DIFERENTES REPRESENTANTES DE CADA GRUPO, CON EL FIN DE ESCOGER PROPUESTA ENTRE LAS EMPRESAS QUE PRESENTARON COTIZACIÓN ECONÓMICA, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR
1	El arrendatario se compromete a suministrar dentro del menú básico de cada una de las comidas, las tablas nutricionales correspondientes, debidamente avalado por un profesional en nutrición y debe garantizar mínimo dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).
2	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, adicionalmente debe contar con un (1) chef y un (1) nutricionista acreditados en su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años, también certificada con su correspondiente concepto. El chef debe ser de tiempo completo y el nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final del menú(s) y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o menús. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con: 1 Jefe de cocina o Chef 1 Administrador(a) 1 Nutricionista Los auxiliares de cocina y meseros necesarios para el desarrollo del servicio. El administrador deberá contar con experiencia comprobada, quien tendrá su representación en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador o del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas. La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.
3	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada. Que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, mes a mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.
4	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: - Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. - Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. - Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (2) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:

	↓ Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. ↓ Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. ↓ Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale". ↓ Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo. ↓ Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz. ↓ Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa. ↓ Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. ↓ Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. ↓ Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. ↓ La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación. ↓ Las verduras que permanecen más de veinticuatro (24) horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación. ↓ Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación. ↓ El contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. ↓ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. ↓ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres (3) horas. ↓ Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ↓ Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). ↓ Deberá retirarse con agua a presión, todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales. ↓ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador en recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). ↓ Las grasas o aceites usados no deberán reutilizarse, menos aun cuando se hayan usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. ↓ Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. ↓ Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ↓ Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
6	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Antinarcóticos, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.
7	El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venda en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.
8	El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma. De igual forma, por razones de seguridad informará con antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).
9	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.
10	El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4
11	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para la óptima atención. También deberá realizar trimestralmente control

	de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.
12	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.) dicho vestuario debe ser acorde a la temática del lugar, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.
13	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.
14	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y los utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños y perjuicios que cauce a terceros.
15	El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud a la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.
16	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.
17	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)
18	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.
19	El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.
20	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.
21	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso que para el efecto le entregue en inventario la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.
22	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio de cada mensualidad. Dentro del canon de arrendamiento se contempla el pago de los servicios de energía, agua y alcantarillado que se deriven de las actividades contempladas dentro de la prestación del servicio de cafetería y restaurante.
23	El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 19:30 horas, y los sábados, domingos y festivos desde las 06:00 horas hasta las 17:30 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento el personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten. El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.
24	El arrendatario se compromete a atender en los horarios establecidos y a obtener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo, etc.).
25	El arrendatario deberá contar con una sección de panadería.
26	Los equipos extra que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Compañía Antinarcóticos Regional No.4.
27	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné de manipulación de alimentos.
28	Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.
29	Los menús ofertados deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista o el ingeniero de alimentos

30	El arrendatario deberá permanentemente ofrecer el servicio de barra de ensaladas (mínimo 2 tipos), sección de panadería, y una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza ofreciendo variedad, calidad y productos frescos. De lo anterior es importante que los productos como café, aromáticos y otras bebidas calientes, se estén renovando continuamente o en su defecto con máquinas de café expreso, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.
31	El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.
32	Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250mm-350mm-500mm), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000mm-2000mm-2500mm-3000mm) en diversos sabores.
33	El arrendatario deberá proveer las trampas de grasas en las condiciones que permitan el cumplimiento de los parámetros de vertimientos establecidos en la legislación ambiental vigente, a saber, Decreto 3930 de 2010 y de acuerdo a las recomendaciones del proveedor. En complemento a lo anterior, debe realizar y presentar el manejo de la disposición de aguas residuales, producto de su actividad.
34	El arrendatario deberá realizar el mantenimiento a las trampas de grasas y realizar los informes con registro fotográfico, los cuales deben ser enviados a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos con copia al supervisor del contrato. De igual forma, se debe dejar registro fotográfico de la disposición de las grasas que salgan del mantenimiento de la trampa de grasas.
35	El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.
36	El arrendatario deberá disponer adecuadamente los residuos orgánicos, solidos de forma que no se presenten problemas ambientales, ni de salud y entregar copia del acta de disposición final a la oficina de planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 y al supervisor del contrato.
37	La entrega de los residuos debe estar acorde con lo establecido en el Programa de Gestión Integral de Residuos PGIR.
38	Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.
39	El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Compañía Antinarcóticos Regional No.4
40	El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4y al supervisor del contrato.
41	El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.
42	Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.
43	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, donde, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos, deberá disponer en restaurante el servicio a la mesa, esto independiente al autoservicio, de tal forma que exista una atención integrada en eficiencia y comodidad.
44	El arrendatario se compromete a la instalación de dos televisores
45	El arrendatario se compromete a la instalación de pantallas informativas donde se publiquen los precios actualizados de los productos a vender.
46	Se realizara unas encuestas al personal que hace uso del servicio de restaurante y cafetería, con el fin de medir la satisfacción del servicio.
47	El arrendatario se compromete a realizar mensualmente un día temático referente a la gastronomía colombiana, donde se adopte una región por mes y se pueda degustar platos típicos de la misma.

Evaluaciones económicas de las propuestas enviadas

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	SOCIAL COLOMBIA	LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S	INNOVATING SERVICIES S.A.S
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	$ 3.800	$4.000	$4.000
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	$1.550	$3.000	$3.000
3	Brownie 150g	$4.700	$5.000	$5.000

4	Croissant de queso o jamón	$2.500	$3.000	$3.000
5	Pastel de carne	$2.500	$3.000	$3.000
6	Pastel de Pollo	$2.100	$2.500	$2.500
7	Pastel Hawaiano	$2.500	$3.000	$4.000
8	Galletas Choco Chip	$1.000	$2.000	$3.300
9	Galletas Avena	$1.200	$1.900	$4.800
10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	$1.600	$1.900	$2.900
11	Galleta Ajonjolí	$1.200	$1.500	$3.000
12	Galletas Brownie	$1.900	$2.100	$3.000
13	Galletas integral Ramo	$7.000	$8.500	$9.000
14	Pan queso	$2.700	$3.000	$3.200
15	Pan Tajado o tostadas	$5.200	$6.000	$6.200
16	Pan Blandito	$400	$600	$800
17	Pan relleno	$1.700	$2.100	$2.300
18	Roscones	$1.000	$1.500	$1.800
19	Churros	$1.200	$2.000	$2.200
20	Donas	$3.200	$3.500	$3.800
21	Almojábanas	$2.200	$2.500	$2.700
22	Arepa de maíz	$2.700	$2.800	$2.900
23	Deditos de queso	$1.600	$1.800	$1.900
24	Aromática de frutas	$1.200	$1.500	$1.600
25	Tinto 4onz.	$1.000	$1.200	$1.300
26	Tinto 7 Onz	$1.500	$1.800	$1.900
27	Chocolate	$2.300	$3.000	$3.500
28	Milo grande	$2.500	$3.500	$3.800
29	Milo Pequeño	$1.500	$2.500	$2.800
30	Avena caliente o fría	$2.000	$3.000	$3.500
31	Avena caliente o fría	$3.500	$4.000	$3.800
32	Café Late Grande	$2.300	$4.000	$4.200
33	Café Late Pequeño	$1.600	$2.000	$2.500
34	Gaseosas varias marcas	$2.300	$2.500	$2.800
35	Gaseosa 1 1/4 Lt	$3.700	$5.000	$5.500
36	Gaseosa en lata	$2.700	$3.000	$3.200
37	Pony Malta	$1.800	$2.000	$2.500
38	Agua botella	$2.000	$2.500	$2.800
39	Agua Támesis	$3.000	$3.500	$3.600
40	Bebidas energizante	$3.700	$4.000	$4.200
41	Bebidas hidratantes	$2.600	$5.000	$5.200
42	H2o / Dassani	$3.300	$4.500	$4.800
43	Jugo hit	$1.700	$2.000	$2.300
44	Leche vaso 10onz.	$2.500	$3.000	$3.200
45	BonYurt	$4.000	$5.500	$5.600
46	Kumis	$2.700	$3.500	$3.800
47	Yogurt	$1.700	$2.500	$3.000
48	Yox Defensis	$2.800	$3.000	$3.200
49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	$6.000	$7.000	$7.500
50	Calentado con huevo dos huevos	$7.000	$7.500	$7.800
51	Carne en Bistec, carne 130 g	$8.000	$9.000	$9.500
52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	$3.400	$5.000	$6.000
53	**Combo 1** Calentado Huevos al gusto Pan o arepa Café o chocolate o avena	$8.000	$8.500	$9.000
54	**Combo 2** Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	$9.000	$10.000	$10.400
55	**Combo 3** Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	$7.000	$8.500	$9.000
56	**Combo 4**	$6.000	$8.000	$8.500

	Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena Jugo pequeño natural Pan o arepa			
57	Combo 5 Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	$8.000	$8.000	$8.500
58	Huevos al gusto(fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	$5.000	$7.000	$7.200
59	Caldo con huevo	$4.000	$6.000	$6.500
60	Queso porción	$2.000	$3.000	$3.200
61	Desayuno del día corriente	$7.000	$8.000	$8.500
62	Almuerzo del día corriente	$9.000	$12.000	$12.500
63	Almuerzo ejecutivo del día	$12.500	$16.000	$16.500
64	Cena del día corriente	$8.000	$9.000	$9.500
65	Agua de panela, almojábana, queso	$1.700	$5.000	$5.500
66	Caldo de pollo con papa	$5.500	$6.900	$7.000
67	Jugos Naturales (varios sabores)	$4.500	$5.000	$5.500
68	Jugos Naturales (varios sabores)	$4.000	$4.500	$4.500
69	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr en cuadros.	$4.500	$6.000	$7.000
70	Carne a la plancha (300 gr)	$9.000	$10.000	$11.000
71	Trucha 3-4	$13.300	$15.000	$16.000
72	Bagre 300gr	$15.300	$15.000	$16.000
73	Churrasco (300 gr)	$16.500	$18.000	$19.000
74	Mojarra 1lb	$16.000	$20.000	$21.000
75	Chuleta de Cerdo 3-4	$15.000	$18.000	$19.000
76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	$18.000	$25.000	$24.500
77	Bandeja Paisa	$15.000	$18.000	$20.000
78	Pechuga 300 gr.	$13.500	$15.000	$16.000
79	Arepa blanca con queso	$2.500	$4.000	$4.500
80	Arepa blanca con jamón y queso	$2.700	$4.500	$4.800
81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	$5.800	$7.000	$7.500
82	Estuche de lujo o desechable	$600	$1000	$2.000
83	Sándwich de jamón y queso	$5.000	$6.000	$7.000
84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	$6.500	$8.000	$9.000
85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	$3.700	$5.000	$6.000
86	Empanadas de carne, o de pollo	$1.900	$2.000	$2.500
87	Arepa con chorizo	$2.700	$3.000	$3.500
88	Arepa de huevo	$3.500	$4.000	$4.500
89	Chorizo con arepa pequeña	$3.000	$3.500	$3.800
90	Salchicha Americana	$2.500	$3.000	$3.900
91	Sándwich de jamón de cordero, queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	$7.000	$8.500	$9.000
92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	$8.000	$9.000	$10.000
93	Pizza	$4.000	$6.000	$6.500
94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	$7.500	$8.000	$9.000
95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	$8.000	$9.000	$9.500
96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	$10.000	$12.000	$13.000
97	Hamburguesa de la coler, queso , lechuga, tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	$15.500	$16.000	$18.000
98	Hamburguesa especial, con pollo, carne.	$16.500	$18.000	$20.000

	queso, lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)			
99	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	$18.500	$20.000	$22.000
100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	$10.000	$12.000	$13.000
101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	$12.500	$13.000	$13.500
102	Perro caliente ranchero salchicha americana, tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	$12.500	$14.000	$15.000
103	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	$12.500	$14.500	$14.800
104	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	$9.300	$10.000	$11.500
105	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	$9.300	$11.000	$11.000
106	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	$9.300	$9.500	$10.000
107	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	$12.500	$13.000	$14.000
108	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	$12.000	$15.000	$15.500
109	Peras	$2.000	$2.500	$3.000
110	Manzanas	$2.500	$3.000	$3.500
111	Bananos	$1.500	$1.800	$1.850
112	Mandarina	$1.000	$1.300	$1.400
113	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	$8.500	$9.000	$9.500
114	Ensalada de Frutas con Helado y queso (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	$9.500	$10.000	$10.500
115	Porción de fruta	$5.000	$6.000	$6.300
116	Salpicón (Vaso Grande 10 onz)	$3.800	$4.000	$4.200
117	Jugos de fruta en agua (Vaso Grande 10 onz)	$3.000	$5.000	$5.200
118	Jugos de fruta en agua (Vaso mediano 7onz)	$3.000	$4.500	$4.700
119	Jugos de fruta en leche (Vaso Grande 10 onz)	$4.500	$5.500	$5.800
120	Jugos de fruta en leche (Vaso mediano 7onz)	$3.500	$5.000	$5.000
121	Chicles pequeños	$500	$600	$600
122	Chicles grandes	$2.000	$2.500	$2.800
123	Galleta oreo	$2.000	$2.500	$2.800
124	Paquete de papas	$2.000	$2.500	$2.600
125	Papa rellenas	$2.500	$3.000	$3.200
126	Arepa de huevo	$3.000	$3.500	$3.800
127	Gatorade 500 ml	$3.500	$4.000	$4.500
128	Jugo hit 500 ml	$2.000	$2.500	$3.000
129	Speed max 269 ml	$2.500	$3.000	$3.200
130	Gaseosa 400 ml	$2.500	$3.000	$3.500
131	Coca cola 3 litros	$8.000	$9.000	$9.800
132	Coca cola 1.5 litros	$4.000	$5.000	$5.500
133	Coca cola cero	$3.500	$4.000	$4.500
134	Coca cola 400 ml	$3.500	$4.000	$4.300
135	Agua botella	$2.500	$3.000	$3.500
136	Agua botella Gas	$2.500	$3.000	$3.200
137	Agua Mini Normal	$1.500	$2.000	$2.500
138	Agua Saborizada Mini	$2.500	$2.800	$2.900
139	Agua Saborizada Grande 400 ml	$2.500	$2.900	$3.200
140	Jugo Del Valle en Caja	$1.800	$2.000	$2.200

141	Kola Román	$2.500	$3.000	$3.100
142	Ginger soda	$2.500	$3.000	$3.200
143	Ginger	$2.500	$3.000	$3.100
144	Malta 1.5	$3.500	$4.000	$4.200
145	Malta Mini	$1.500	$2.000	$2.500
146	Malta 220 ml	$2.000	$2.500	$2.700
147	Jugo Néctar	$3.000	$3.500	$3.600
148	Leche Mini	$2.000	$2.500	$2.800
149	Yogurt en Bolsa	$2.000	$2.500	$2.800
150	Avena en Bolsa	$2.000	$2.500	$2.800
151	Vive 100	$2.500	$3.000	$3.200
152	Saviloe 50 ml	$2.500	$3.000	$3.200
153	Chocolatina	$1.500	$2.000	$2.500
154	Detodito 50 gr	$2.500	$3.000	$3.300
155	Cheetos	$1.000	$2.000	$2.000
156	Choclitos 27 gr	$1.500	$2.000	$2.000
157	Papitas Margarita 25 gr	$2.000	$2.000	$2.500
158	Cheetos Pequeños 20 gr	$1.000	$1.200	$1.300
159	Cheesetris 45 gr	$1.500	$1.800	$1.900
160	Rosquitas Crouch 19 gr	$1.500	$1.500	$1.600
161	Gudiz 28 gr	$1.500	$1.800	$1.900
162	Maduritos 25 gr	$1.500	$2.000	$2.300
163	Doritos 34 gr	$1.500	$1.800	$2.000
164	Doritos Dinamita 42 gr	$2.000	$2.500	$2.700
165	Choclitos Picantes 46 gr	$2.000	$2.500	$2.700
166	Coca Cola 250 ml	$2.000	$3.000	$3.200
167	Canadá Dry Ginger Ale 300	$3.500	$3.500	$3.600
168	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	$1.500	$1.500	$2.000
169	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	$2.000	$2.000	$2.300
170	Botella Agua Cristal 600 ml	$2.500	$2.500	$3.000
171	Botella Agua Tai 600 ml	$2.000	$2.000	$3.200
172	Botella Agua Pequeña 300 ml	$2.000	$2.000	$2.000
173	Botella Agua Cielo 620 ml	$3.000	$3.000	$3.500
174	Malta Mini 200 Cm3	$1.500	$1.500	$1.700
175	Malta Personal 330 Cm	$2.000	$2.000	$2.000
176	Mr Tea 500 ml	$2.500	$2.500	$3.000
177	Cheetos Horneados 48 gr	$1.000	$1.000	$1.500
178	Natu Chupis 40 gr	$1.000	$1.000	$1.000
179	Maní Moto 40 gr	$1.200	$1.200	$1.200
180	Arequipe Pequeño 50 gr	$2.000	$2.000	$2.000
181	Galletas Max Coco 46 gr	$1.000	$1.500	$1.500
182	Maní Con Pasas 500 gr	$10.000	$11.000	$11.000
183	Maní Salado 50 gr	$2.000	$2.000	$2.000
184	Maní Salado Pequeño 50 gr	$2.000	$2.000	$2.000
185	Galleta Festival 50gr	$700	$800	$800
186	Galleta Club Social 26 gr	$1.000	$1.900	$1.850
187	Halls 25,2 gr	$300	$400	$350
188	Avena Bolsa Colanta 200 ml	$2.500	$2.600	$2.700
189	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	$1.500	$1.800	$2.500
190	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	$1.500	$1.900	$2.000
191	BomBomBum 19 gr	$500	$600	$600
192	Halls 3 gr	$1.000	$1.500	$1.600
193	Bianchi 5.2 gr	$300	$400	$500
194	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	$1.000	$1.200	$1.300
195	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	$2.000	$3.000	$3.200
196	Chocorramo 65 gr	$2.000	$2.500	$2.700

- **Selección**

Se reunieron en el auditorio de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, el señor Teniente Coronel Andrés Felipe Ardila Valderrama Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No.4, y los diferentes representantes de los grupos, donde se realizó la presentación de cada empresa

interesada en el contrato de arrendamiento de las instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería en las instalaciones, una vez se realizó el análisis de las propuestas, se ejecutó selección democrática con el personal presente, donde se estableció que la oferta más favorable es la presentada por la EMPRESA SOCIAL COLOMBIA S.A.S obteniendo la siguiente votación, así:

SOCIAL COLOMBIA	LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S	INNOVATING SERVICIES S.A.S
6	1	0

CONVOCATORIA

Pendiente asignación hora, fecha y lugar de la próxima reunión.

Angie Espinosa B

PT. ANGIE CORIN ESPINOSA BASTIDAS
Integrante de Escuadra COAOP

Tc Felipe Ardila V.

TC. ANDRÉS FELIPE ARDILA VALDERRAMA
Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No.4

Elaborado por: PT. Angie Espinosa Bastidas
Revisado por: IT. Juliana Monroy Cerquera
Fecha de elaboración: 01-05-2023
Ubicación D:\GUSAP\AÑO 2023\PUBLICA\ACTAS

Base Antinarcóticos vía vereda Cienegueta
Telefax 092 – 2246400 IP 84100
diran.r4-tahum@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL .
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4

Fecha:	Tuluá – Valle del Cauca, 01 de mayo de 2023		
Hora de inicio:	07:30 horas	**Hora finalización**	08:00 horas
Lugar:	Comando de Compañía Antinarcóticos Regional No.4		

ACTA No. 011 – SURAN – CREG4 – 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN PRESIDIDA POR SEÑOR TENIENTE CORONEL FELIPE ANDRES ARDILA VALDERRAMA, COMANDANTE COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No 4.Y LOS DIFERENTES REPRESENTANTES DE CADA GRUPO, CON EL FIN DE ESCOGER PROPUESTA ENTRE LAS EMPRESAS QUE PRESENTARON COTIZACIÓN ECONÓMICA, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CT	Cristhian Andres Evaso	Cayum.	CristhianEvaso1214@correo.policia.gov.co	1061763513	3214541367	
IT	Juliana Monroy C	@osap	juliana.monroy@correo.	38796722	3185327440	
AP	Sebastian Cortes S.	COOOP		1006438696	3167373611	
IT	Yovanny Tapia Barboza	UBIC R4	yovanny.tapia@correo.policia.gov.co	92541757	3009520909	
PT	Angie Espinosa B.	COAUP	angie.espinosa1965@correo	1144136661	3217284049	
SI	Julie Mosquera Ruiz	Cosap.	julie.mosquera6684@	34322912	3207046913	
SI	Sonia Montoya Z.	COSAP	Sonia.montoya4963@coopbe	1031123091	3201029796	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01-05-2023 - Tulua

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si diariamente

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si, hay variedad de insumos

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Si, no tengo problema para que continuen

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

deberian mejorar los precios para el consumidor

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01/05/2023 Tuluá, Valle.

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si.

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A.

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si.

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A.

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Si.

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Deberian Mejorar los precios. y Ser mas adsequibles al Consumidor.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar Tulua - 30-04-2023

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Los precios de la cafetaria son muy altos que una cafetaria de afuera pero si deben continuar

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Los precios de la cafetaria deben ser acorde a los precios promedio del mercado

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01/05/2023 - Tulua

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si hay variedad

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Considero que debe continuar

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

N/A

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01-05-2023. - Tolua

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A.

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Debe Continuar.

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Ninguna.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01/05/2023 Tulua - Valle del Cauca

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

A veces.

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Pues, lo que ha pedido a estado acorde a lo solicitado.

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

No tengo inconveniente en que continuen.

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Ninguna.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 03-Mayo, 2023

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si.

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Aveces, en ocasion

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Me da igual

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

De pronto amplias un poco el menu - el diferencial

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01 de Mayo del 2023 Tuluá Valle

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Continuar

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Mas menu y buena proteina variar la limonada por jugos de fruta

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar Tolu Valle -01-MAYO-2023.

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Me parece Buena la administracion actual.

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Tal vez variar un poco mas el menu. usar las Proteinas. y Jugos naturales.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01-05-2023 - Tuluá-Valle

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

N/A

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

N/A

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Si continuar

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Que sea bueno extender el horario de servicio y variar mas las proteinas

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01-05-2023 Tuluá Valle del Cauca

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Si Continuar

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Mejorar la Variedad de alimentos, teniendo en cuenta los costos de la alimentacion

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01 - mayo 2023

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

Si, Pero Seria mejor que Variaran los menus ya que ayuda Siempre lo mismo, y Seria bueno que alternaran lo limonada y tambien dieran Jugos naturales

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Deben Continuar los mismos Personal

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Seria bueno que extendieran el horario de atención.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01-05-23 Tuluá Valle del Cauca

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

N/A

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

Debido a que no se presenta Variedad en el menu por cada uno cuenta a otra persona existe para hacer un cambio del mismo.

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Si, deben continuar

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Se Sugiere que bajen los costos

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01 - Mayo - 2023

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

Si

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

No.

4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

No me parece, unos precios muy elevados para la raquita que sirven, y los mismos menu

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

Se deba contratar otra persona, por lo que es mucha gente y mucha demora

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

* Que en el menu sirvan pescado. Que las porciones sean mas grandes. Que no cierren tan temprano. Que tengan mas variedad en la hora de las comidas

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No.4

ENCUESTA A SATISFACCIÓN

Fecha y lugar 01/05/2023, Tuluá, Valle del Cauca

En pro del bienestar del uniformado y no uniformado se requiere de su información, para conocer su opinión sobre el servicio de la cafetería y restaurante de la Unidad.

1. ¿HACE USO DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA UNIDAD?

No

2. EN CASO DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA JUSTIFIQUE EL POR QUÉ

por su alto costo en los Alimentos del d.y y no dar Credito al personal que labora en la base Antinarcoticos R4e

3. ¿EL MENÚ PRESENTADO POR EL RESTAURANTE ES DE SU SATISFACCIÓN Y AGRADO?

El menu es bueno para deberia haber mas variacion

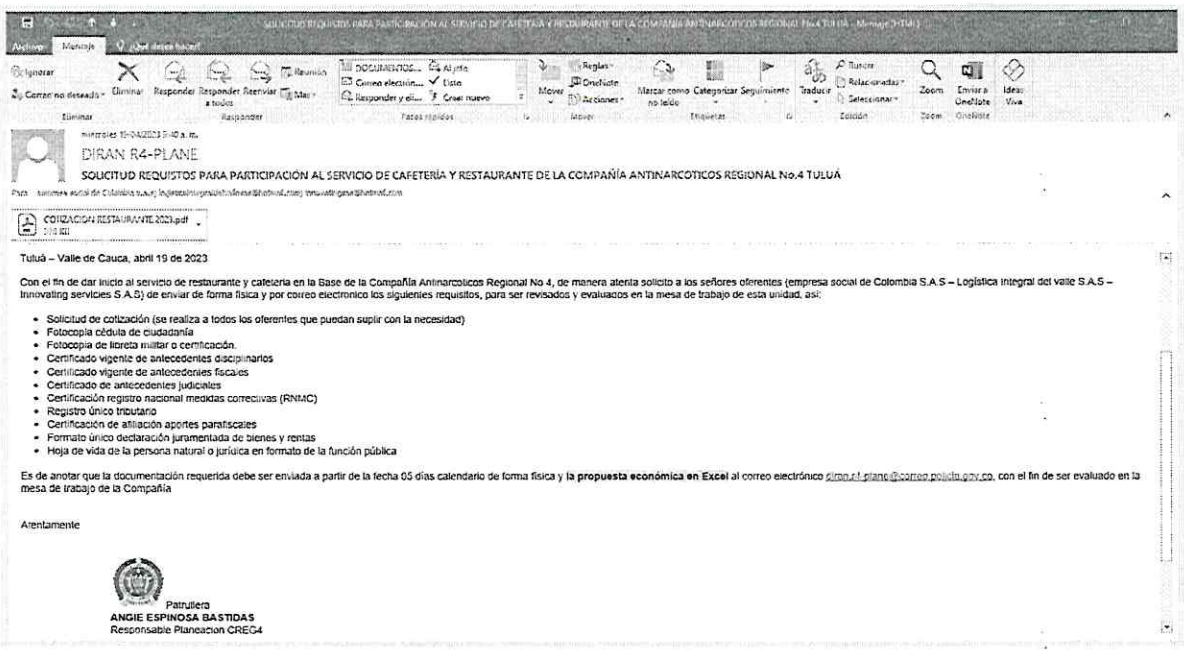
4. EN CASO NEGATIVO JUSTIFIQUE SU RESPUESTA

5. ¿USTED CREE QUE EL RESTAURANTE Y LA CAFETERÍA DEBEN CONTINUAR O POR EL CONTRARIO SE DEBE CONTRATAR CON OTRA PERSONA?

debe mejorar o por lo contrario contratar otra persona

6. AYÚDENOS A MEJORAR Y ESCRÍBANOS ALGUNAS SUGERENCIAS

Bajar el costo de los Alimentos del d.y sobre todo el del desayuno



DIRAN R4-PLANE

SOLICITUD REQUISTOS PARA PARTICIPACIÓN AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE DE LA COMPAÑÍA ANTINARCOTICOS REGIONAL No.4 TULUÁ

COTIZACION RESTAURANTE 2023.pdf

Tuluá – Valle de Cauca, abril 19 de 2023

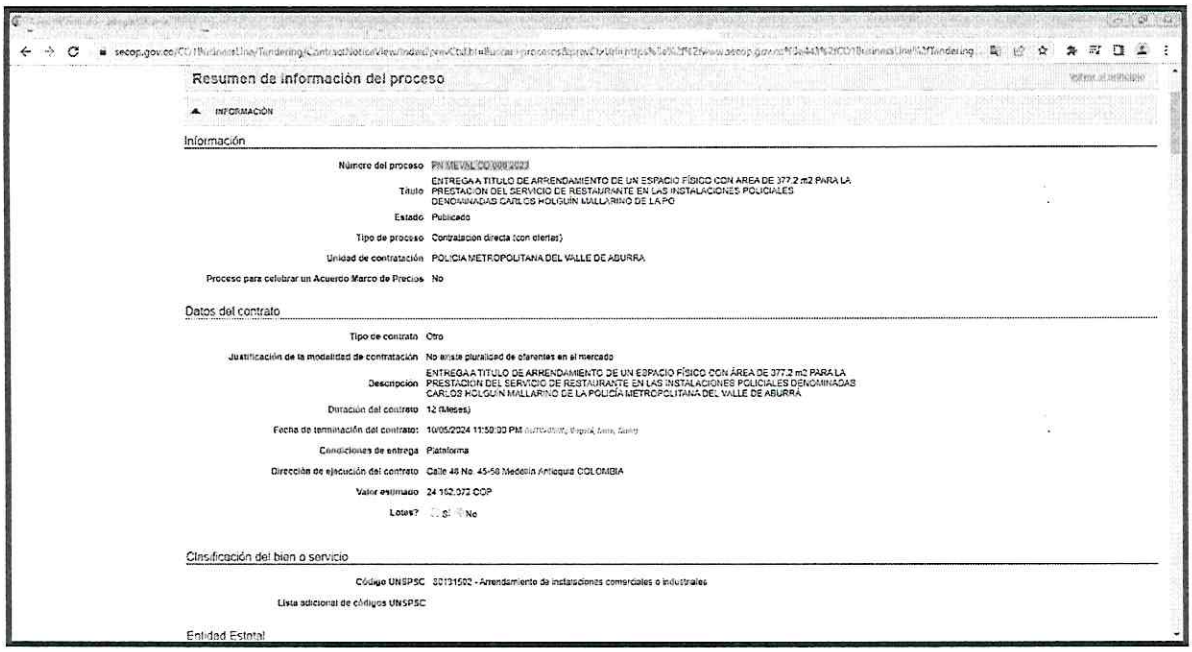
Con el fin de dar inicio al servicio de restaurante y cafeteria en la Base de la Compañía Antinarcoticos Regional No 4, de manera atenta solicito a los señores oferentes (empresa social de Colombia S.A.S – Logística integral del valle S.A.S – Innovating services S.A.S) de enviar de forma física y por correo electronico los siguientes requisitos, para ser revisados y evaluados en la mesa de trabajo de esta unidad, así:

- Solicitud de cotización (se realiza a todos los oferentes que puedan suplir con la necesidad)
- Fotocopia cédula de ciudadanía
- Fotocopia de libreta militar o certificación.
- Certificado vigente de antecedentes disciplinarios
- Certificado vigente de antecedentes fiscales
- Certificado de antecedentes judiciales
- Certificación registro nacional medidas correctivas (RNMC)
- Registro único tributario
- Certificación de afiliación aportes parafiscales
- Formato único declaración juramentada de bienes y rentas
- Hoja de vida de la persona natural o jurídica en formato de la función pública

Es de anotar que la documentación requerida debe ser enviada a partir de la fecha 05 días calendario de forma física y la **propuesta económica en Excel** al correo electrónico diran.r4-plane@correo.policia.gov.co, con el fin de ser evaluado en la mesa de trabajo de la Compañía

Atentamente

Patrullera
ANGIE ESPINOSA BASTIDAS
Responsable Planeacion CREG4



Resumen de información del proceso

▲ INFORMACIÓN

Información

Número del proceso	PN MEVALCO 008 2023
Título	ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON AREA DE 377.2 m2 PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES POLICIALES DENOMINADAS CARLOS HOLGUIN MALLARINO DE LA PO
Estado	Publicado
Tipo de proceso	Contratacion directa (con oferta)
Unidad de contratación	POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA
Proceso para celebrar un Acuerdo Marco de Precios	No

Datos del contrato

Tipo de contrato	Otro
Justificación de la modalidad de contratación	No existe pluralidad de oferentes en el mercado
Descripción	ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON ÁREA DE 377.2 m2 PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES POLICIALES DENOMINADAS CARLOS HOLGUIN MALLARINO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA
Duración del contrato	12 (Meses)
Fecha de terminación del contrato:	10/05/2024 11:59:00 PM (UTC-05:00, Bogotá, Lima, Quito)
Condiciones de entrega	Plataforma
Dirección de ejecución del contrato	Calle 46 No. 45-58 Medellín Antioquia COLOMBIA
Valor estimado	24.162.072 COP
Lotes?	○ Si ◉ No

Clasificación del bien o servicio

Código UNSPSC	80131502 - Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales
Lista adicional de códigos UNSPSC	

Entidad Estatal

Bogotá D.C. 25 de Abril de 2023

Señores
POLICIA NACIONAL – REGIONAL No. 4
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
Tuluá, Valle del Cauca

Asunto: Cotización

En atención a su solicitud nos permitimos allegar cotización de conformidad con las especificaciones solicitadas.

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

1. CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor establecido para el canon de arrendamiento de estas instalaciones es el siguiente:
<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>VALOR CANON</th><th>VALOR OFRECIDO</th></tr>
<tr><td>VALOR CANON MENSUAL RESTAURANTE Y CAFETERIA</td><td>$ 361.984</td><td>$ 380.000</td></tr>
</table>
2. CONDICIONES A CUMPLIR

Frente a las condiciones a cumplir, se solicita indicar con una (X) si la empresa cumpliría o no con cada una de las mismas en caso de estar dispuesta a participar en un posible proceso de contratación para el arrendamiento de instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería en la Compañía Antinarcóticos Regional No 4.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El arrendatario se compromete a suministrar dentro del menú básico de cada una de las comidas, las tablas nutricionales correspondientes, debidamente avalado por un profesional en nutrición y debe garantizar mínimo dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	2	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, adicionalmente debe contar con un (1) chef y un (1) nutricionista acreditados en su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años, también certificada con su correspondiente concepto. El chef debe ser de tiempo completo y el nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final del menú(s) y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o menús. **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:** El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con: 1 Jefe de cocina o Chef	X	

		1 Administrador(a) 1 Nutricionista Los auxiliares de cocina y meseros necesarios para el desarrollo del servicio. El administrador deberá contar con experiencia comprobada, quien tendrá su representación en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador o del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas. La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.	X	
	3	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada. Que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, mes a mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.	X	
	4	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: - Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. - Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. - Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (2) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos.	X	

		➢ Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	X	
	6	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Antinarcóticos, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.	X	
	7	El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venda en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.	X	
	8	El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma. De igual forma, por razones de seguridad informará con antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).	X	
	9	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	X	
	10	El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	X	
	11	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para la óptima atención. También deberá realizar trimestralmente control de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.	X	
	12	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.) dicho vestuario debe ser acorde a la temática del lugar, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.	X	
	13	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas así como contenedores y demás elementos que hagan parte del equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.	X	

15	El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud a la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	
16	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	X	
17	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)	X	
18	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.	X	
19	El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.	X	
20	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.	X	
21	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso que para el efecto le entregue en inventario la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X	
22	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio de cada mensualidad. Dentro del canon de arrendamiento se contempla el pago de los servicios de energía, agua y alcantarillado que se deriven de las actividades contempladas dentro de la prestación del servicio de cafetería y restaurante.	X	
23	El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 19:30 horas, y los sábados, domingos y festivos desde las 06:00 horas hasta las 17:30 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento el personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.	X	

		El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X	
	24	El arrendatario se compromete a atender en los horarios establecidos y a obtener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo, etc.).	X	
	25	El arrendatario deberá contar con una sección de panadería.	X	
	26	Los equipos extra que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Compañía Antinarcóticos Regional No.4.	X	
	27	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné de manipulación de alimentos.	X	
	28	Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.	X	
	29	Los menús ofertados deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista o el ingeniero de alimentos	X	
	30	El arrendatario deberá permanentemente ofrecer el servicio de barra de ensaladas (mínimo 2 tipos), sección de panadería, y una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza ofreciendo variedad, calidad y productos frescos. De lo anterior es importante que los productos como café, aromáticos y otras bebidas calientes, se estén renovando continuamente o en su defecto con máquinas de café expreso, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.	X	
	31	El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.	X	
	32	Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250mm-350mm-500mm), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000mm-2000mm-2500mm-3000mm) en diversos sabores.	X	
	33	El arrendatario deberá proveer las trampas de grasas en las condiciones que permitan el cumplimiento de los parámetros de vertimientos establecidos en la legislación ambiental vigente, a saber, Decreto 3930 de 2010 y de acuerdo a las recomendaciones del proveedor. En complemento a lo anterior, debe realizar y presentar el manejo de la disposición de aguas residuales, producto de su actividad.	X	
	34	El arrendatario deberá realizar el mantenimiento a las trampas de grasas y realizar los informes con registro fotográfico, los cuales deben ser enviados a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos con copia al supervisor del contrato. De igual forma, se debe dejar registro fotográfico de la disposición de las grasas que salgan del mantenimiento de la trampa de grasas.	X	
	35	El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.	X	
	36	El arrendatario deberá disponer adecuadamente los residuos orgánicos, solidos de forma que no se presenten problemas ambientales, ni de salud y entregar copia del acta de disposición final a la oficina de planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4. a el supervisor del contrato.	X	

38	Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.	X	
39	El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	X	
40	El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4y al supervisor del contrato.	X	
41	El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.	X	
42	Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.	X	
43	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, donde, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos, deberá disponer en restaurante el servicio a la mesa, esto independiente al autoservicio, de tal forma que exista una atención integrada en eficiencia y comodidad.	X	
44	El arrendatario se compromete a la instalación de dos televisores	X	
45	El arrendatario se compromete a la instalación de pantallas informativas donde se publiquen los precios actualizados de los productos a vender.	X	
46	Se realizara unas encuestas al personal que hace uso del servicio de restaurante y cafetería, con el fin de medir la satisfacción del servicio.	X	
47	El arrendatario se compromete a realizar mensualmente un día temático referente a la gastronomía colombiana, donde se adopte una región por mes y se pueda degustar platos típicos de la misma.	X	

3. PRODUCTOS A COTIZAR

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

PRECIOS PRODUCTOS REQUERIDOS DENTRO DEL SERVICIO

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	4.000
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	3.300
3	Brownie 150g	Unidad	4.800
4	Croissant de queso o jamón	Unidad	2.900
5	Pastel de carne	Unidad	3.000
6	Pastel de Pollo	Unidad	3.000

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	4,000
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	3,000
3	Brownie 150g	Unidad	5,000
4	Croissant de queso o jamón	Unidad	3,000
5	Pastel de carne	Unidad	3,000
6	Pastel de Pollo	Unidad	2,500
7	Pastel Hawaiano	Unidad	4,000
8	Galletas Choco Chip	unidad	3,300
9	Galletas Avena	unidad	4,800
10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	unidad	2,900
11	Galleta Ajonjolí	unidad	3,000
12	Galletas Brownie	unidad	3,000
13	Galletas integral Ramo	Unidad	9,000
14	Pan queso	Unidad	3,200
15	Pan Tajado o tostadas	Unidad	6,200
16	Pan Blandito	Unidad	800
17	Pan relleno	Unidad	2,300
18	Roscones	Unidad	1,800
19	Churros	Unidad	2,200
20	Donas	Unidad	3,800
21	Almojábanas	Unidad	2,700
22	Arepa de maíz	Unidad	2,900
23	Deditos de queso	Unidad	1,900
24	Aromática de frutas	Unidad	1,600
25	Tinto 4onz.	Pequeño	1,300
26	Tinto 7 Onz	Grande	1,900

27	Chocolate	7onz.	3,500
28	Milo grande	10 onz.	3,800
29	Milo Pequeño	7 onz.	2,800
30	Avena caliente o fría	Vaso 7 onz.	3,500
31	Avena caliente o fría	10 onz	3,800
32	Café Late Grande	10 onz.	4,200
33	Café Late Pequeño	4 onz.	2,500
34	Gaseosas varias marcas	Un 350 c.c.	2,800
35	Gaseosa 1 1/4 Lt	Unidad	5,500
36	Gaseosa en lata	Unidad	3,200
37	Pony Malta	Unidad	2,500
38	Agua botella	Unidad	2,800
39	Agua Támesis	Unidad	3,600
40	Bebidas energizante	Unidad	4,200
41	Bebidas hidratantes	Unidad	5,200
42	H2o / Dassani	Unidad	4,800
43	Jugo hit	350 ml	2,300
44	Leche vaso 10onz.	10 onz.	3,200
45	BonYurt	unidad	5,600
46	Kumis	Vaso	3,800
47	Yogurt	Vaso	3,000
48	Yox Defensis	Unidad	3,200
49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	Plato	7,500
50	Calentado con huevo dos huevos	Plato	7,800
51	Carne en Bistec, carne 130 g	Plato	9,500
52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	Plato	6,000
	Combo 1 Calentado Huevos al gusto Pan o arepa		9,000
53	Café o chocolate o avena	Plato	
	Combo 2		

54	Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	Plato	10,400
	Combo 3		
55	Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	Plato	9,000
	Combo 4		
56	Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena	Plato	8,500
	Jugo pequeño natural Pan o arepa		
	Combo 5		
57	Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	Plato	8,500
58	Huevos al gusto (fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	Plato	7,200
59	Caldo con huevo	Plato	6,500
60	Queso porción	unidad	3,200
61	Desayuno del día corriente	Plato	8,500
62	Almuerzo del día corriente	Plato	12,500
63	Almuerzo ejecutivo del día	Plato	16,500
64	Cena del día corriente	Plato	9,500
65	Agua de panela, almojábana, queso	Plato	5,500
66	Caldo de pollo con papa	Plato	7,000
67	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 10 onz	5,500
68	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 7 onz	4,500
	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr		7,000
69	en cuadros.	Plato	
70	Carne a la plancha (300 gr)	Plato	11,000
71	Trucha 3-4	Plato	16,000
72	Bagre 300gr	Plato	16,000
73	Churrasco (300 gr)	Plato	19,000
74	Mojarra 1lb	Plato	21,000
75	Chuleta de Cerdo 3-4	Plato	19,000
76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	Plato	24,500

77	Bandeja Paisa	Plato	20,000
78	Pechuga 300 gr,	Plato	18,000
79	Arepa blanca con queso	Unidad	4,500
80	Arepa blanca con jamón y queso	Unidad	4,800
81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	Unidad	7,500
82	Estuche de lujo o desechable	Unidad	2,000
83	Sándwich de jamón y queso	Unidad	20,000
84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	Unidad	9,000
85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	Unidad	6,000
86	Empanadas de carne, o de pollo	Unidad	2,500
87	Arepa con chorizo	Unidad	3,500
88	Arepa de huevo	Unidad	4,500
89	Chorizo con arepa pequeña	Unidad	3,800
90	Salchicha Americana	Unidad	3,900
91	Sándwich de jamón de cordero , queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	Unidad	9,000
92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	Unidad	10,000
93	Pizza	Porción	6,500
94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	Unidad	9,000
95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	Unidad	9,500
96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	Unidad	13,000
	Hamburguesa de la coler, queso , lechuga,		
97	tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	18,000
	Hamburguesa especial, con pollo, carne, queso,		
98	lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)	Unidad	20,000

	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la		22,000
99	francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	Unidad	13,000
101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	Unidad	13,500
	Perro caliente ranchero salchicha americana,		15,000
102	tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	Unidad	
	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso,		15,000
103	salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	
	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso,		14,800
104	salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	
105	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	11,500
106	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	11,000
107	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	10,000
108	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	14,000
109	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	Unidad	15,500
110	Peras	Unidad	3,000
111	Manzanas	Unidad	3,500
112	Bananos	Unidad	1,850
113	Mandarina	Unidad	1,400
114	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	9,500
115	Ensalada de Frutas con Helado y queso	Plato	10,500
116	Porción de fruta	Porción 110 Gr	6,300
117	Salpicón	Vaso Grande 10 onz	4,200
118	Jugos de fruta en agua	Vaso Grande 10 onz	5,200
119	Jugos de fruta en agua	Vaso mediano 7onz	4,700

120	Jugos de fruta en leche	Vaso Grande 10 onz	5,800
121	Jugos de fruta en leche	Vaso mediano 7onz	5,000
122	Chicles pequeños	Unidad	600
123	Chicles grandes	Unidad	2,800
124	Galleta oreo	Unidad	2,800
125	Paquete de papas	Unidad	2,600
126	Papa rellenas	Unidad	3,200
127	Arepa de huevo	Unidad	3,800
128	Gatorade 500 ml	Unidad	4,500
129	Jugo hit 500 ml	Unidad	3,000
130	Speed max 269 ml	Unidad	3,200
131	Gaseosa 400 ml	Unidad	3,500
132	Coca cola 3 litros	Unidad	9,800
133	Coca cola 1.5 litros	Unidad	5,500
134	Coca cola cero	Unidad	4,500
135	Coca cola 400 ml	Unidad	4,300
136	Agua botella	Unidad	3,500
137	Agua botella Gas	Unidad	3,200
138	Agua Mini Normal	Unidad	2,500
139	Agua Saborizada Mini	Unidad	2,900
140	Agua Saborizada Grande 400 ml	Unidad	3,200
141	Jugo Del Valle en Caja	Unidad	2,200
142	Kola Román	Unidad	3,100
143	Ginger soda	Unidad	3,200
144	Ginger	Unidad	3,100
145	Malta 1.5	Unidad	4,200
146	Malta Mini	Unidad	2,500
147	Malta 220 ml	Unidad	2,700
148	Jugo Néctar	Unidad	3,600

149	Leche Mini	Unidad	2,800
150	Yogurt en Bolsa	Unidad	2,800
151	Avena en Bolsa	Unidad	2,800
152	Vive 100	Unidad	3,200
153	Saviloe 50 ml	Unidad	3,200
154	Chocolatina	Unidad	2,500
155	Detodito 50 gr	Unidad	3,300
156	Cheetos	Unidad	2,000
157	Choclitos 27 gr	Unidad	2,000
158	Papitas Margarita 25 gr	Unidad	2,500
159	Cheetos Pequeños 20 gr	Unidad	1,300
160	Cheesetris 45 gr	Unidad	1,900
161	Rosquitas Crouch 19 gr	Unidad	1,600
162	Gudiz 28 gr	Unidad	1,900
163	Maduritos 25 gr	Unidad	2,300
164	Doritos 34 gr	Unidad	2,000
165	Doritos Dinamita 42 gr	Unidad	2,700
166	Choclitos Picantes 46 gr	Unidad	2,700
167	Coca Cola 250 ml	Unidad	3,200
168	Canadá Dry Ginger Ale 300	Unidad	3,600
169	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	Unidad	2,000
170	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	Unidad	2,300
171	Botella Agua Cristal 600 ml	Unidad	3,000
172	Botella Agua Tai 600 ml	Unidad	3,200
173	Botella Agua Pequeña 300 ml	Unidad	2,000
174	Botella Agua Cielo 620 ml	Unidad	3,500
175	Malta Mini 200 Cm3	Unidad	1,700
176	Malta Personal 330 Cm	Unidad	2,000
177	Mr Tea 500 ml	Unidad	3,000

178	Cheetos Horneados 48 gr	Unidad	1,500
179	Natu Chupis 40 gr	Unidad	1,000
180	Maní Moto 40 gr	Unidad	1,200
181	Arequipe Pequeño 50 gr	Unidad	2,000
182	Galletas Max Coco 46 gr	Unidad	1,500
183	Maní Con Pasas 500 gr	Unidad	11,000
184	Maní Salado 50 gr	Unidad	2,000
185	Maní Salado Pequeño 50 gr	Unidad	2,000
186	Galleta Festival 50gr	Unidad	800
187	Galleta Club Social 26 gr	Unidad	1,850
188	Halls 25,2 gr	Unidad	350
189	Avena Bolsa Colanta 200 ml	Unidad	2,700
190	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	Unidad	2,500
191	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	Unidad	2,000
192	BomBomBum 19 gr	Unidad	600
193	Halls 3 gr	Unidad	1,600
194	Bianchi 5.2 gr	Unidad	500
195	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	Unidad	1,300
196	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	Unidad	3,200
197	Chocorramo 65 gr	Unidad	2,700

Carlos Andrés Vargas G.

CARLOS ANDRES VARGAS GONZALEZ
Representante Legal

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

Bogotá D.C. 22 de Abril de 2023

Señores
POLICIA NACIONAL – REGIONAL No. 4
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
Tuluá, Valle del Cauca

Asunto: Cotización

En atención a su solicitud nos permitimos allegar cotización de conformidad con las especificaciones solicitadas.

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

1. CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor establecido para el canon de arrendamiento de estas instalaciones es el siguiente:
<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>VALOR CANON</th><th>VALOR OFRECIDO</th></tr>
<tr><td>VALOR CANON MENSUAL RESTAURANTE Y CAFETERIA</td><td>$ 361.981</td><td>$ 370.000</td></tr>
</table>
2. CONDICIONES A CUMPLIR

Frente a las condiciones a cumplir, se solicita indicar con una (X) si la empresa cumpliría o no con cada una de las mismas en caso de estar dispuesta a participar en un posible proceso de contratación para el arrendamiento de instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería en la Compañía Antinarcóticos Regional No 4.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES A CUMPLIR</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El arrendatario se compromete a suministrar dentro del menú básico de cada una de las comidas, las tablas nutricionales correspondientes, debidamente avalado por un profesional en nutrición y debe garantizar mínimo dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

	2	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, adicionalmente debe contar con un (1) chef y un (1) nutricionista acreditados en su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años, también certificada con su correspondiente concepto. El chef debe ser de tiempo completo y el nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final del menú(s) y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o menús. **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:** El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con: 1 Jefe de cocina o Chef	X	

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

		1 Administrador(a) 1 Nutricionista Los auxiliares de cocina y meseros necesarios para el desarrollo del servicio. El administrador deberá contar con experiencia comprobada, quien tendrá su representación en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador o del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas. La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.	X	
	3	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada. Que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, mes a mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.	X	
	4	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: - Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. - Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. - Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (2) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos.	X	

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

Deberá establecerse un sistema de almacenamiento que reúnalos siguientes requisitos:

- Separación de alimentos de consumo inmediato de los quevan a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.
- Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Colocación de alimentos de forma que permita el gasto delas existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".
- Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo.
- Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz.
- Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa.
- Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nuncade aluminio o cobre.
- Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
- Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.
- La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.
- Las verduras que permanecen más de veinticuatro (24) horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.
- Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación.
- El contratista deberá contar con equipos apropiados parael almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Los alimentos que han sido descongelados, no se puedenvolver a congelar.
- El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor atres (3) horas.
- Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.
- Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor).
- Deberá retirarse con agua a presión, todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales.
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán

X

		prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador en recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). - Las grasas o aceites usados no deberán reutilizarse, menos aun cuando se hayan usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse todala grasa que presente olor o aspecto desagradable.		

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

	➢ Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. ➢ Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	X	
6	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Antinarcóticos, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.	X	
7	El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venda en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.	X	
8	El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma. De igual forma, por razones de seguridad informará con antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).	X	
9	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	X	
10	El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	X	
11	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para la óptima atención. También deberá realizar trimestralmente control de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.	X	
12	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.) dicho vestuario debe ser acorde a la temática del lugar, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.	X	
13	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas así como contenedores y demás elementos que hagan parte del	X	

		equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.	X	
	14	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y los utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños y perjuicios que cauce a terceros.	X	
	15	El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud a la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	
	16	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	X	
	17	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)	X	
	18	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.	X	
	19	El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.	X	
	20	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.	X	
	21	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso que para el efecto le entregue en inventario la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X	
	22	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio de cada mensualidad. Dentro del canon de arrendamiento se contempla el pago de los servicios de energía, agua y alcantarillado que se deriven de las actividades contempladas dentro de la prestación del servicio de cafetería y restaurante.	X	
	23	El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 19:30 horas, y los sábados, domingos y festivos desde las 06:00 horas hasta las 17:30 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento el personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.	X	

		El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X	
	24	El arrendatario se compromete a atender en los horarios establecidos y a obtener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo, etc.).	X	
	25	El arrendatario deberá contar con una sección de panadería.	X	
	26	Los equipos extra que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Compañía Antinarcóticos Regional No.4.	X	
	27	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné de manipulación de alimentos.	X	
	28	Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.	X	
	29	Los menús ofertados deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista o el ingeniero de alimentos	X	
	30	El arrendatario deberá permanentemente ofrecer el servicio de barra de ensaladas (mínimo 2 tipos), sección de panadería, y una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza ofreciendo variedad, calidad y productos frescos. De lo anterior es importante que los productos como café, aromáticos y otras bebidas calientes, se estén renovando continuamente o en su defecto con máquinas de café expreso, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.	X	
	31	El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.	X	
	32	Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250mm-350mm-500mm), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000mm-2000mm-2500mm-3000mm) en diversos sabores.	X	
	33	El arrendatario deberá proveer las trampas de grasas en las condiciones que permitan el cumplimiento de los parámetros de vertimientos establecidos en la legislación ambiental vigente, a saber, Decreto 3930 de 2010 y de acuerdo a las recomendaciones del proveedor. En complemento a lo anterior, debe realizar y presentar el manejo de la disposición de aguas residuales, producto de su actividad.	X	
	34	El arrendatario deberá realizar el mantenimiento a las trampas de grasas y realizar los informes con registro fotográfico, los cuales deben ser enviados a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos con copia al supervisor del contrato. De igual forma, se debe dejar registro fotográfico de la disposición de las grasas que salgan del mantenimiento de la trampa de grasas.	X	
	35	El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.	X	
	36	El arrendatario deberá disponer adecuadamente los residuos orgánicos, solidos de forma que no se presenten problemas ambientales, ni de salud y entregar copia del acta de disposición	X	

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

	final a la oficina de planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 y al supervisor del contrato.	X	
37	La entrega de los residuos debe estar acorde con lo establecido en el Programa de Gestión Integral de Residuos PGIR.	X	
38	Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.	X	
39	El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	X	
40	El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4y al supervisor del contrato.	X	
41	El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.	X	
42	Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.	X	
43	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, donde, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos, deberá disponer en restaurante el servicio a la mesa, esto independiente al autoservicio, de tal forma que exista una atención integrada en eficiencia y comodidad.	X	
44	El arrendatario se compromete a la instalación de dos televisores	X	
45	El arrendatario se compromete a la instalación de pantallas informativas donde se publiquen los precios actualizados de los productos a vender.	X	
46	Se realizara unas encuestas al personal que hace uso del servicio de restaurante y cafetería, con el fin de medir la satisfacción del servicio.	X	
47	El arrendatario se compromete a realizar mensualmente un día temático referente a la gastronomía colombiana, donde se adopte una región por mes y se pueda degustar platos típicos de la misma.	X	

3. PRODUCTOS A COTIZAR

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

PRECIOS PRODUCTOS REQUERIDOS DENTRO DEL SERVICIO

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	4.000
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	3.000
3	Brownie 150g	Unidad	5.000

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

4	Croissant de queso o jamón	Unidad	3.000
5	Pastel de carne	Unidad	3.000
6	Pastel de Pollo	Unidad	2.500
7	Pastel Hawaiano	Unidad	3,000
8	Galletas Choco Chip	unidad	2,000
9	Galletas Avena	unidad	1,900
10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	unidad	1,900
11	Galleta Ajonjolí	unidad	1,500
12	Galletas Brownie	unidad	2,100
13	Galletas integral Ramo	Unidad	8,500
14	Pan queso	Unidad	3,000
15	Pan Tajado o tostadas	Unidad	6,000
16	Pan Blandito	Unidad	600
17	Pan relleno	Unidad	2,100
18	Roscones	Unidad	1,500
19	Churros	Unidad	2,000
20	Donas	Unidad	3,500
21	Almojábanas	Unidad	2,500
22	Arepa de maíz	Unidad	2,800
23	Deditos de queso	Unidad	1,800
24	Aromática de frutas	Unidad	1,500
25	Tinto 4onz.	Pequeño	1,200
26	Tinto 7 Onz	Grande	1,800
27	Chocolate	7onz.	3,000
28	Milo grande	10 onz.	3,500
29	Milo Pequeño	7 onz.	2,500
30	Avena caliente o fría	Vaso 7 onz.	3,000
31	Avena caliente o fría	10 onz	4,000
32	Café Late Grande	10 onz.	4,000
33	Café Late Pequeño	4 onz.	2,000
34	Gaseosas varias marcas	Un 350 c.c.	2,500
35	Gaseosa 1 1/4 Lt	Unidad	5,000
36	Gaseosa en lata	Unidad	3,000
37	Pony Malta	Unidad	2,000
38	Agua botella	Unidad	2,500
39	Agua Támesis	Unidad	3,500
40	Bebidas energizante	Unidad	4,000
41	Bebidas hidratantes	Unidad	5,000
42	H2o / Dassani	Unidad	4,500

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

43	Jugo hit	350 ml	2,000
44	Leche vaso 10onz.	10 onz.	3,000
45	BonYurt	unidad	5,500
46	Kumis	Vaso	3,500
47	Yogurt	Vaso	2,500
48	Yox Defensis	Unidad	3,000
49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	Plato	7,000
50	Calentado con huevo dos huevos	Plato	7,500
51	Carne en Bistec, carne 130 g	Plato	9,000
52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	Plato	5,000
	Combo 1 Calentado Huevos al gusto Pan o arepa		8,500
53	Café o chocolate o avena	Plato	
	Combo 2		10,000
54	Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	Plato	
	Combo 3		8,500
55	Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	Plato	
	Combo 4		8,000
56	Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena	Plato	
	Jugo pequeño natural Pan o arepa		
	Combo 5		8,000
57	Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	Plato	
58	Huevos al gusto (fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	Plato	7,000

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

59	Caldo con huevo	Plato	6,000
60	Queso porción	unidad	3,000
61	Desayuno del día corriente	Plato	8,000
62	Almuerzo del día corriente	Plato	12,000
63	Almuerzo ejecutivo del día	Plato	16,000
64	Cena del día corriente	Plato	9,000
65	Agua de panela, almojábana, queso	Plato	5,000
66	Caldo de pollo con papa	Plato	6,900
67	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 10 onz	5,000
68	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 7 onz	4,500
	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr		6,000
69	en cuadros.	Plato	
70	Carne a la plancha (300 gr)	Plato	10,000
71	Trucha 3-4	Plato	15,000
72	Bagre 300gr	Plato	15,000
73	Churrasco (300 gr)	Plato	18,000
74	Mojarra 1lb	Plato	20,000
75	Chuleta de Cerdo 3-4	Plato	18,000
76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	Plato	25,000
77	Bandeja Paisa	Plato	18,000
78	Pechuga 300 gr,	Plato	15,000
79	Arepa blanca con queso	Unidad	4,000
80	Arepa blanca con jamón y queso	Unidad	4,500
81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	Unidad	7,000
82	Estuche de lujo o desechable	Unidad	1000
83	Sándwich de jamón y queso	Unidad	19,500
84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	Unidad	8,000
85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	Unidad	5,000
86	Empanadas de carne, o de pollo	Unidad	2,000
87	Arepa con chorizo	Unidad	3,000

88	Arepa de huevo	Unidad	4,000
89	Chorizo con arepa pequeña	Unidad	3,500
90	Salchicha Americana	Unidad	3,000
91	Sándwich de jamón de cordero , queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	Unidad	8,500
92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	Unidad	9,000
93	Pizza	Porción	6,000
94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	Unidad	8,000
95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	Unidad	9,000
96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	Unidad	12,000
	Hamburguesa de la coler, queso , lechuga,		16,000
97	tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
	Hamburguesa especial, con pollo, carne, queso,		18,000
98	lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)	Unidad	
	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la		20,000
99	francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	
100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	Unidad	12,000
101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	Unidad	13,000
	Perro caliente ranchero salchicha americana,		14,000

102	tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	Unidad	
	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso,		14,500
103	salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	
	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso,		14,500
104	salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	
105	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	10,000
106	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	11,000
107	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	9,500
	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)		13,000
108		Unidad	
109	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	Unidad	15,000
110	Peras	Unidad	2,500
111	Manzanas	Unidad	3,000
112	Bananos	Unidad	1,800
113	Mandarina	Unidad	1,300
114	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	9,000
115	Ensalada de Frutas con Helado y queso	Plato	10,000
116	Porción de fruta	Porción 110 Gr	6,000
117	Salpicón	Vaso Grande 10 onz	4,000



118	Jugos de fruta en agua	Vaso Grande 10 onz	5,000
119	Jugos de fruta en agua	Vaso mediano 7onz	4,500
120	Jugos de fruta en leche	Vaso Grande 10 onz	5,500
121	Jugos de fruta en leche	Vaso mediano 7onz	5,000
122	Chicles pequeños	Unidad	6000
123	Chicles grandes	Unidad	2,500
124	Galleta oreo	Unidad	2,500
125	Paquete de papas	Unidad	2,500
126	Papa rellenas	Unidad	3,000
127	Arepa de huevo	Unidad	3,500
128	Gatorade 500 ml	Unidad	4,000
129	Jugo hit 500 ml	Unidad	2,500
130	Speed max 269 ml	Unidad	3,000
131	Gaseosa 400 ml	Unidad	3,000
132	Coca cola 3 litros	Unidad	9,000
133	Coca cola 1.5 litros	Unidad	5,000
134	Coca cola cero	Unidad	4,000
135	Coca cola 400 ml	Unidad	4,000
136	Agua botella	Unidad	3,000
137	Agua botella Gas	Unidad	3,000
138	Agua Mini Normal	Unidad	2,000
139	Agua Saborizada Mini	Unidad	2,800
140	Agua Saborizada Grande 400 ml	Unidad	2,900
141	Jugo Del Valle en Caja	Unidad	2,000
142	Kola Román	Unidad	3,000
143	Ginger soda	Unidad	3,000
144	Ginger	Unidad	3,000
145	Malta 1.5	Unidad	4,000
146	Malta Mini	Unidad	2,000
147	Malta 220 ml	Unidad	2,500
148	Jugo Néctar	Unidad	3,500
149	Leche Mini	Unidad	2,500
150	Yogurt en Bolsa	Unidad	2,500
151	Avena en Bolsa	Unidad	2,500
152	Vive 100	Unidad	3,000
153	Saviloe 50 ml	Unidad	3,000



154	Chocolatina	Unidad	2,000
155	Detodito 50 gr	Unidad	3,000
156	Cheetos	Unidad	2,000
157	Choclitos 27 gr	Unidad	2,000
158	Papitas Margarita 25 gr	Unidad	2,000
159	Cheetos Pequeños 20 gr	Unidad	1,200
160	Cheesetris 45 gr	Unidad	1,800
161	Rosquitas Crouch 19 gr	Unidad	1,500
162	Gudiz 28 gr	Unidad	1,800
163	Maduritos 25 gr	Unidad	2,000
164	Doritos 34 gr	Unidad	1,800
165	Doritos Dinamita 42 gr	Unidad	2,500
166	Choclitos Picantes 46 gr	Unidad	2,500
167	Coca Cola 250 ml	Unidad	3,000
168	Canadá Dry Ginger Ale 300	Unidad	3,500
169	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	Unidad	1,500
170	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	Unidad	2,000
171	Botella Agua Cristal 600 ml	Unidad	2,500
172	Botella Agua Tai 600 ml	Unidad	2,000
173	Botella Agua Pequeña 300 ml	Unidad	2,000
174	Botella Agua Cielo 620 ml	Unidad	3,000
175	Malta Mini 200 Cm3	Unidad	1,500
176	Malta Personal 330 Cm	Unidad	2,000
177	Mr Tea 500 ml	Unidad	2,500
178	Cheetos Horneados 48 gr	Unidad	1,000
179	Natu Chupis 40 gr	Unidad	1,000
180	Maní Moto 40 gr	Unidad	1,200
181	Arequipe Pequeño 50 gr	Unidad	2,000
182	Galletas Max Coco 46 gr	Unidad	1,500
183	Maní Con Pasas 500 gr	Unidad	11,000
184	Maní Salado 50 gr	Unidad	2,000
185	Maní Salado Pequeño 50 gr	Unidad	2,000
186	Galleta Festival 50gr	Unidad	800
187	Galleta Club Social 26 gr	Unidad	1,900
188	Halls 25,2 gr	Unidad	400
189	Avena Bolsa Colanta 200 ml	Unidad	2,600
190	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	Unidad	1,800
191	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	Unidad	1,900



192	BomBomBum 19 gr	Unidad	600
193	Halls 3 gr	Unidad	1,500
194	Bianchi 5.2 gr	Unidad	400
195	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	Unidad	1,200
196	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	Unidad	3,000
197	Chocorramo 65 gr	Unidad	2,500

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS MÍNIMOS REQUERIDOS Y PRECIOS MÁXIMOS A OFRECER AL PÚBLICO

ANÁLISIS PRECIO PRODUCTOS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	x	
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	X	
3	Brownie 150g	Unidad	x	
4	Croissant de queso o jamón	Unidad	x	
5	Pastel de carne	Unidad	x	
6	Pastel de Pollo	Unidad	x	
7	Pastel Hawaiano	Unidad	x	
8	Galletas Choco Chip	unidad	x	
9	Galletas Avena	unidad	x	
10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	unidad	x	
11	Galleta Ajonjolí	unidad	x	
12	Galletas Brownie	unidad	x	
13	Galletas integral Ramo	Unidad	x	
14	Pan queso	Unidad	x	
15	Pan Tajado o tostadas	Unidad	x	
16	Pan Blandito	Unidad	x	
17	Pan relleno	Unidad	x	
18	Roscones	Unidad	x	
19	Churros	Unidad	x	
20	Donas	Unidad	x	
21	Almojábanas	Unidad	x	
22	Arepa de maíz	Unidad	x	
23	Deditos de queso	Unidad	x	
24	Aromática de frutas	Unidad	x	
25	Tinto 4onz.	Pequeño	x	
26	Tinto 7 Onz	Grande	x	
27	Chocolate	7onz.	x	
28	Milo grande	10 onz.	x	
29	Milo Pequeño	7 onz.	x	
30	Avena caliente o fría	Vaso 7 onz.	x	
31	Avena caliente o fría	10 onz	x	
32	Café Late Grande	10 onz.	x	
33	Café Late Pequeño	4 onz.	x	
34	Gaseosas varias marcas	Un 350 c.c.	x	
35	Gaseosa 1 1/4 Lt	Unidad	x	
36	Gaseosa en lata	Unidad	x	
37	Pony Malta	Unidad	x	
38	Agua botella	Unidad	x	
39	Agua Támesis	Unidad	x	
40	Bebidas energizante	Unidad	x	
41	Bebidas hidratantes	Unidad	x	
42	H2o / Dassani	Unidad	x	
43	Jugo hit	350 ml	x	
44	Leche vaso 10onz.	10 onz.	x	

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

45	BonYurt	unidad	X	
46	Kumis	Vaso	X	
47	Yogurt	Vaso	X	
48	Yox Defensis	Unidad	X	
49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	Plato	X	
50	Calentado con huevo dos huevos	Plato	X	
51	Carne en Bistec, carne 130 g	Plato	X	
52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	Plato	X	
53	**Combo 1**	Plato	X	
	Calentado Huevos al gusto Pan o arepa Café o chocolate o avena		X	
54	**Combo 2** Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	Plato	X	
55	**Combo 3** Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	Plato	X	
56	**Combo 4** Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena Jugo pequeño natural Pan o arepa	Plato	X	
57	**Combo 5** Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	Plato	X	
58	Huevos al gusto(fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	Plato	X	
59	Caldo con huevo	Plato	X	
60	Queso porción	unidad	X	
61	Desayuno del día corriente	Plato	X	
62	Almuerzo del día corriente	Plato	X	
63	Almuerzo ejecutivo del día	Plato	X	
64	Cena del día corriente	Plato	X	
65	Agua de panela, almojábana, queso	Plato	X	
66	Caldo de pollo con papa	Plato	X	
67	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 10 onz	X	
68	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 7 onz	X	
69	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr en cuadros.	Plato	X	
70	Carne a la plancha (300 gr)	Plato	X	
71	Trucha 3-4	Plato	X	
72	Bagre 300gr	Plato	X	
73	Churrasco (300 gr)	Plato	X	
74	Mojarra 1lb	Plato	X	
75	Chuleta de Cerdo 3-4	Plato	X	
76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	Plato	X	
77	Bandeja Paisa	Plato	X	
78	Pechuga 300 gr,	Plato	X	
79	Arepa blanca con queso	Unidad	X	
80	Arepa blanca con jamón y queso	Unidad	X	
81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	Unidad	X	
82	Estuche de lujo o desechable	Unidad	X	
83	Sándwich de jamón y queso	Unidad	X	
84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	Unidad	X	
85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	Unidad	X	
86	Empanadas de carne, o de pollo	Unidad	X	
87	Arepa con chorizo	Unidad	X	
88	Arepa de huevo	Unidad	X	

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

89	Chorizo con arepa pequeña	Unidad	x	
90	Salchicha Americana	Unidad	x	
91	Sándwich de jamón de cordero , queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	Unidad	X	
92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	Unidad	X	
93	Pizza	Porción	x	
94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	Unidad	X	
95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	Unidad	X	
96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	Unidad	X	
97	Hamburguesa de la coler, queso , lechuga, tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
98	Hamburguesa especial, con pollo, carne, queso, lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)	Unidad	X	
99	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	Unidad	X	
101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	Unidad	X	
102	Perro caliente ranchero salchicha americana, tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	Unidad	X	
103	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	X	
104	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	X	
105	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
106	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
107	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
108	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
109	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
110	Peras	Unidad	x	
111	Manzanas	Unidad	x	
112	Bananos	Unidad	x	
113	Mandarina	Unidad	x	
114	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	X	
115	Ensalada de Frutas con Helado y queso (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	X	
116	Porción de fruta	Porción 110 Gr	X	
117	Salpicón	Vaso Grande 10 onz	X	
118	Jugos de fruta en agua	Vaso Grande 10 onz	X	
119	Jugos de fruta en agua	Vaso mediano 7onz	X	

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

	120	Jugos de fruta en leche	Vaso Grande 10 onz	X	
	121	Jugos de fruta en leche	Vaso mediano 7onz	X	
	122	Chicles pequeños	Unidad	x	
	123	Chicles grandes	Unidad	x	
	124	Galleta oreo	Unidad	x	

	125	Paquete de papas	Unidad	x	
	126	Papa rellenas	Unidad	x	
	127	Arepa de huevo	Unidad	x	
	128	Gatorade 500 ml	Unidad	x	
	129	Jugo hit 500 ml	Unidad	x	
	130	Speed max 269 ml	Unidad	x	
	131	Gaseosa 400 ml	Unidad	x	
	132	Coca cola 3 litros	Unidad	x	
	133	Coca cola 1.5 litros	Unidad	x	
	134	Coca cola cero	Unidad	x	
	135	Coca cola 400 ml	Unidad	x	
	136	Agua botella	Unidad	x	
	137	Agua botella Gas	Unidad	x	
	138	Agua Mini Normal	Unidad	x	
	139	Agua Saborizada Mini	Unidad	x	
	140	Agua Saborizada Grande 400 ml	Unidad	x	
	141	Jugo Del Valle en Caja	Unidad	x	
	142	Kola Román	Unidad	x	
	143	Ginger soda	Unidad	x	
	144	Ginger	Unidad	x	
	145	Malta 1.5	Unidad	x	
	146	Malta Mini	Unidad	x	
	147	Malta 220 ml	Unidad	x	
	148	Jugo Néctar	Unidad	x	
	149	Leche Mini	Unidad	x	
	150	Yogurt en Bolsa	Unidad	x	
	151	Avena en Bolsa	Unidad	x	
	152	Vive 100	Unidad	x	
	153	Saviloe 50 ml	Unidad	x	
	154	Chocolatina	Unidad	x	
	155	Detodito 50 gr	Unidad	x	
	156	Cheetos	Unidad	x	
	157	Choclitos 27 gr	Unidad	x	
	158	Papitas Margarita 25 gr	Unidad	x	
	159	Cheetos Pequeños 20 gr	Unidad	x	
	160	Cheesetris 45 gr	Unidad	x	
	161	Rosquitas Crouch 19 gr	Unidad	x	
	162	Gudiz 28 gr	Unidad	x	
	163	Maduritos 25 gr	Unidad	x	
	164	Doritos 34 gr	Unidad	x	
	165	Doritos Dinamita 42 gr	Unidad	x	
	166	Choclitos Picantes 46 gr	Unidad	x	
	167	Coca Cola 250 ml	Unidad	x	
	168	Canadá Dry Ginger Ale 300	Unidad	x	
	169	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	Unidad	x	
	170	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	Unidad	x	
	171	Botella Agua Cristal 600 ml	Unidad	x	
	172	Botella Agua Tai 600 ml	Unidad	x	
	173	Botella Agua Pequeña 300 ml	Unidad	x	
	174	Botella Agua Cielo 620 ml	Unidad	x	
	175	Malta Mini 200 Cm3	Unidad	x	
	176	Malta Personal 330 Cm	Unidad	x	
	177	Mr Tea 500 ml	Unidad	x	
	178	Cheetos Horneados 48 gr	Unidad	x	
	179	Natu Chupis 40 gr	Unidad	x	
	180	Maní Moto 40 gr	Unidad	x	



181	Arequipe Pequeño 50 gr	Unidad	x	
182	Galletas Max Coco 46 gr	Unidad	x	
183	Maní Con Pasas 500 gr	Unidad	x	
184	Maní Salado 50 gr	Unidad	x	
185	Maní Salado Pequeño 50 gr	Unidad	x	
186	Galleta Festival 50gr	Unidad	x	
187	Galleta Club Social 26 gr	Unidad	x	
188	Halls 25,2 gr	Unidad	x	
189	Avena Bolsa Colanta 200 ml	Unidad	x	
190	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	Unidad	x	
191	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	Unidad	x	
192	BomBomBum 19 gr	Unidad	x	
193	Halls 3 gr	Unidad	x	
194	Bianchi 5.2 gr	Unidad	x	
195	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	Unidad	x	
196	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	Unidad	x	
197	Chocorramo 65 gr	Unidad	x	

Es importante anotar, que en la presentación de la cotización se debe tener en cuenta la totalidad de condiciones requeridas y que no se aceptarán modificaciones sobre las mismas. De otro lado, la cotización deberá entregarse en medio físico, y la tabla de productos a cotizar se allegará también en formato Excel al correo electrónico: diran.r4-plane@policia.gov.co angie.espinosa1965@correo.policia.gov.co

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

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

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

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	PLAZO	El plazo de ejecución será de 30 días calendarios a partir de la aprobación de la garantía única.
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del contrato a suscribir.
	FORMA DE PAGO	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% del valor de la factura correspondiente a la entrega de los bienes objeto del presenteproceso contractual, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la presentación de la factura comercial, acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente, el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, ajeno a esto al cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 Ley 1150 de 2007.

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL VALLE S.A.S

PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	El interesado cuenta con tres cinco (05) calendario para presentar la cotización respectiva, en la dirección Vía Vereda Cienegueta Kilómetro 1. Correo: diran.r4-plane@policia.gov.co y angie.espinosa1965@correo.policia.gov.co

MARIANA GOMEZ SALAZAR
Representante Legal

Bogotá D.C. 27 de Abril de 2023

Señores
POLICIA NACIONAL – REGIONAL #4 –
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
Tuluá, Valle del Cauca

Empresa SOCIAL DE COLOMBIA SAS

Adunto: Cotización

En atención a su solicitud nos permitimos allegar cotización de conformidad con las especificaciones solicitadas.

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

1. CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor establecido para el canon de arrendamiento de estas instalaciones es el siguiente:

DESCRIPCION	VALOR CANON	VALOR OFRECIDO
VALOR CANON MENSUAL RESTAURANTE Y CAFETERIA	$ 361.981	$ 400.000

2. CONDICIONES A CUMPLIR

Frente a las condiciones a cumplir, se solicita indicar con una (X) si la empresa cumpliría o no con cada una de las mismas en caso de estar dispuesta a participar en un posible proceso de contratación para el arrendamiento de instalaciones para el servicio de restaurante y cafetería en la Compañía AntinarcóticosRegional No 4.

ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario se compromete a suministrar dentro del menú básico de cada una de las comidas, las tablas nutricionales correspondientes, debidamente avalado por un profesional en nutrición y debe garantizar mínimo dos (2) menús diarios de almuerzos (No podrá repetirse en la semana).	X	

	2	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su estructura personal calificado que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene y que atenderá el servicio de cafetería y restaurante de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, adicionalmente debe contar con un (1) chef y un (1) nutricionista acreditados en su idoneidad con los certificados correspondientes y una experiencia mínima de tres (3) años, también certificada con su correspondiente concepto. El chef debe ser de tiempo completo y el nutricionista puede ser manejado opcionalmente (tiempo completo o parcial), sin embargo, cualquier modalidad no debe ser motivo de alteración al precio final del menú(s) y en todo momento deberá certificar y controlar las respectivas dietas o menús. **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**: El arrendatario presentará la relación del personal a emplear para el servicio, especificando cada una de sus funciones, el cual como mínimo debe contar con: 1 Jefe de cocina o Chef	X		

		1 Administrador(a) 1 Nutricionista Los auxiliares de cocina y meseros necesarios para el desarrollo del servicio. El administrador deberá contar con experiencia comprobada, quien tendrá su representación en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten. El contratista deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador o del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas. La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el contratista que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.	X	
	3	El arrendatario se compromete a ofrecer productos de alta calidad, nutrición completa y equilibrada. Que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre sí las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales sean suficientes y adecuados en el aporte calórico y nutricional. Este apartado debe certificarse mediante concepto emitido por un profesional en ingeniería de alimentos, mes a mes, hasta la terminación del contrato y darlo a conocer al supervisor designado por la Dirección de Antinarcóticos.	X	
	4	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de contrato, como lo exigen las condiciones de higiene y sanitarias: - Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario y en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana y mantenerlos almacenados a temperaturas adecuadas. - Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes. - Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos (2) veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento, preferiblemente plásticos.	X	

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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

Deberá establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:

- Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.
- Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".
- Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo.
- Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cm), lugar seco, aireado y con luz.
- Todo bulto que se abra deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa.
- Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.
- Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
- Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.
- La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.
- Las verduras que permanecen más de veinticuatro (24) horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.
- Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen la buena conservación.
- El contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.
- El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres (3) horas.
- Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.
- Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor).
- Deberá retirarse con agua a presión, todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales.
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador en recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).
- Las grasas o aceites usados no deberán reutilizarse, menos aun cuando se hayan usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable.

X

	↓ Deberán descartarse los productos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. ↓ Deberán descartarse los productos cuya envoltura presente decoloración, hongos, latas o cuyas empaques estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ↓ Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	X	
6	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Dirección de Antinarcóticos, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.	X	
7	El arrendatario se compromete a publicar los precios de todos los productos que venda en un lugar visible de las instalaciones de la cafetería y restaurante, así mismo los menús y productos ofertados deberán ser de marcas reconocidas en el mercado y deberán ser avalados previamente por el supervisor.	X	
8	El arrendatario se compromete a entregar las hojas de vida del personal que laborará con él, así como la de los representantes de la firma. De igual forma, por razones de seguridad informará con antelación cualquier cambio de personal y dará a conocer los nombres de las personas a contratar con el fin que el supervisor del contrato emita la autorización de ingreso. (Anexar los documentos exigidos).	X	
9	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	X	
10	El arrendatario deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud y/o entidades adscritas del personal que labora y adicionalmente acreditarle experiencia mínima de tres (3) años, en la manipulación de alimentos y atención del personal con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	X	
11	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como el lugar de ubicación de los desechos y todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para la óptima atención. También deberá realizar trimestralmente control de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.	X	
12	El arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.) dicho vestuario debe ser acorde a la temática del lugar, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné), el cual deberá portar durante el tiempo que este en las instalaciones en un lugar visible donde se incluirá el nombre del funcionario y su cargo respectivamente.	X	
13	El arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, empleando estanterías adecuadas así como contenedores y demás elementos que hagan parte del	X	

		equipo adecuado para el almacenamiento y manejo de productos alimenticios.	X	
	14	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y los utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños y perjuicios que cauce a terceros.	X	
	15	El arrendatario se compromete a realizar reparaciones locativas, a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios que permitan una atención de bienestar, calidad, salubridad y comodidad, o cuando las circunstancias lo ameriten, previa solicitud a la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, en este sentido no realizará obras, ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	
	16	El arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	X	
	17	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.)	X	
	18	El arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones pertinentes para la oportuna y buena atención no generando congestión, ni largas filas en la atención de los usuarios.	X	
	19	El arrendatario se compromete a presentar una vez formalizado el contrato, el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico y de plagas, que adelantará especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes. De igual forma, presentará trimestralmente los avances en el cumplimiento de los programas.	X	
	20	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.	X	
	21	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y a la reposición del equipo y menaje si fuere el caso que para el efecto le entregue en inventario la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, sin costo alguno para la Dirección. Para adelantar dichos mantenimientos o reposición deberá solicitar aprobación al supervisor del contrato.	X	
	22	El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado anticipadamente dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la fecha de inicio de cada mensualidad. Dentro del canon de arrendamiento se contempla el pago de los servicios de energía, agua y alcantarillado que se deriven de las actividades contempladas dentro de la prestación del servicio de cafetería y restaurante.	X	
	23	El horario para la atención al público en el restaurante y cafetería de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, es de lunes a viernes desde las 06:00 horas hasta las 19:30 horas, y los sábados, domingos y festivos desde las 06:00 horas hasta las 17:30 horas. En días especiales como son los llamados de alistamiento el personal que labora en ella, se mantendrán los mismos horarios de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.	X	

Empresa SOCIAL DE COLOMBIANOS

		El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y coordinación con el supervisor del contrato, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X	
	24	El arrendatario se compromete a atender en los horarios establecidos y a obtener la disponibilidad para atender servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo, etc.).	X	
	25	El arrendatario deberá contar con una sección de panadería.	X	
	26	Los equipos extra que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros objeto del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Compañía Antinarcóticos Regional No.4.	X	
	27	El arrendatario deberá poseer licencia sanitaria de funcionamiento vigente, y respecto al personal de producción y distribución deberá acreditarse que tiene carné de manipulación de alimentos.	X	
	28	Los precios de los productos ofertados en el establecimiento deberán ser favorables al consumidor y deben mantenerse hasta la terminación del contrato, cuando exista la necesidad de aumentar el precio se debe justificar mediante comunicación escrita al supervisor del contrato con el soporte pertinente en los casos que se amerite.	X	
	29	Los menús ofertados deberán cumplir con los estándares nutricionales con las tablas de aporte calórico debidamente firmadas por el nutricionista o el ingeniero de alimentos	X	
	30	El arrendatario deberá permanentemente ofrecer el servicio de barra de ensaladas (mínimo 2 tipos), sección de panadería, y una sección de productos de heladería acorde con las normas de salubridad, higiene y limpieza ofreciendo variedad, calidad y productos frescos. De lo anterior es importante que los productos como café, aromáticos y otras bebidas calientes, se estén renovando continuamente o en su defecto con máquinas de café expreso, esto con el fin de ofrecer siempre un producto fresco en el momento en que el cliente lo solicite.	X	
	31	El arrendatario deberá presentar su plan de saneamiento ambiental debidamente aprobado por un profesional en el área.	X	
	32	Las gaseosas y bebidas refrescantes deben ofrecerse en varias presentaciones personal (250mm-350mm-500mm), así mismo se deben disponer de gaseosa tipo familiar presentaciones (1000mm-2000mm-2500mm-3000mm) en diversos sabores.	X	
	33	El arrendatario deberá proveer las trampas de grasas en las condiciones que permitan el cumplimiento de los parámetros de vertimientos establecidos en la legislación ambiental vigente, a saber, Decreto 3930 de 2010 y de acuerdo a las recomendaciones del proveedor. En complemento a lo anterior, debe realizar y presentar el manejo de la disposición de aguas residuales, producto de su actividad.	X	
	34	El arrendatario deberá realizar el mantenimiento a las trampas de grasas y realizar los informes con registro fotográfico, los cuales deben ser enviados a Planeación de la Dirección de Antinarcóticos con copia al supervisor del contrato. De igual forma, se debe dejar registro fotográfico de la disposición de las grasas que salgan del mantenimiento de la trampa de grasas.	X	
	35	El Arrendatario deberá realizar la separación adecuada de los residuos generados en la cafetería, utilizando para tal fin canecas con los colores establecidos en la Guía Técnica Colombiana 24, con lo cual se dé cumplimiento a lo establecido en las normas ambientales establecidas en Colombia, para el manejo adecuado de residuos sólidos, orgánicos y de reciclaje.	X	
	36	El arrendatario deberá disponer adecuadamente los residuos orgánicos, solidos de forma que no se presenten problemas ambientales, ni de salud y entregar copia del acta de disposición	X	

SOCIAL DE COLOMBIA SAS

	final a la oficina de planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 y al supervisor del contrato.	X	
37	La entrega de los residuos debe estar acorde con lo establecido en el Programa de Gestión Integral de Residuos PGIR.	X	
38	Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 dará a conocer la Política Ambiental y los Programas de Gestión Ambiental, que desarrolla el organismo para lo cual el arrendatario dispondrá del personal a su cargo para que este sea capacitado en estos temas.	X	
39	El arrendatario contribuirá, acogerá y cumplirá con el Sistema de Gestión Ambiental implementado en la Compañía Antinarcóticos Regional No.4	X	
40	El arrendatario realizará el adecuado manejo y disposición final de los aceites usados y entregará copia de la disposición final a Planeación de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4y al supervisor del contrato.	X	
41	El arrendatario deberá emplear para el lavado de los utensilios de cocina, detergentes biodegradables.	X	
42	Todos los insumos de aseo que se empleen en la cafetería deben ingresar a las instalaciones con su respectiva hoja de seguridad de materiales, que debe ser de conocimiento por todo el personal. Una vez ingresen los insumos a las instalaciones deben ser almacenados de forma adecuada.	X	
43	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad en su servicio, donde, dado el número de usuarios diarios y tiempo de actividades de estos, deberá disponer en restaurante el servicio a la mesa, esto independiente al autoservicio, de tal forma que exista una atención integrada en eficiencia y comodidad.	X	
44	El arrendatario se compromete a la instalación de dos televisores	X	
45	El arrendatario se compromete a la instalación de pantallas informativas donde se publiquen los precios actualizados de los productos a vender.	X	
46	Se realizara unas encuestas al personal que hace uso del servicio de restaurante y cafetería, con el fin de medir la satisfacción del servicio.	X	
47	El arrendatario se compromete a realizar mensualmente un día temático referente a la gastronomía colombiana, donde se adopte una región por mes y se pueda degustar platos típicos de la misma.	X	

3. PRODUCTOS A COTIZAR

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

PRECIOS PRODUCTOS REQUERIDOS DENTRO DEL SERVICIO

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	3.800
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	1.550
3	Brownie 150g	Unidad	4.700
4	Croissant de queso o jamón	Unidad	2.500
5	Pastel de carne	Unidad	2.500
6	Pastel de Pollo	Unidad	2.100

7	Pastel Hawaiano	Unidad	2.500
8	Galletas Choco Chip	Unidad	1.000
9	Galletas Avena	unidad	1.200
10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	unidad	1.600
11	Galleta Ajonjolí	unidad	1.200
12	Galletas Brownie	unidad	1.900
13	Galletas integral Ramo	Unidad	7.000
14	Pan queso	Unidad	2.700
15	Pan Tajado o tostadas	Unidad	5.200
16	Pan Blandito	Unidad	400
17	Pan relleno	Unidad	1.700
18	Roscones	Unidad	1.000
19	Churros	Unidad	1.200
20	Donas	Unidad	3.200
21	Almojábanas	Unidad	2.200
22	Arepa de maíz	Unidad	2.700
23	Deditos de queso	Unidad	1.600
24	Aromática de frutas	Unidad	1.200
25	Tinto 4onz.	Pequeño	1.000
26	Tinto 7 Onz	Grande	1.500
27	Chocolate	7onz.	2.300
28	Milo grande	10 onz.	2.500
29	Milo Pequeño	7 onz.	1.500
30	Avena caliente o fría	Vaso 7 onz.	2.000
31	Avena caliente o fría	10 onz	3.500
32	Café Late Grande	10 onz.	2.300
33	Café Late Pequeño	4 onz.	1.600
34	Gaseosas varias marcas	Un 350 c.c.	2.300
35	Gaseosa 1 1/4 Lt	Unidad	3.700
36	Gaseosa en lata	Unidad	2.700
37	Pony Malta	Unidad	1.800
38	Agua botella	Unidad	2.000
39	Agua Támesis	Unidad	3.000
40	Bebidas energizante	Unidad	3.700
41	Bebidas hidratantes	Unidad	2.600
42	H2o / Dassani	Unidad	3.300
43	Jugo hit	350 ml	1.700
44	Leche vaso 10onz.	10 onz.	2.500
45	BonYurt	unidad	4.000
46	Kumis	Vaso	2.700
47	Yogurt	Vaso	1.700
48	Yox Defensis	Unidad	2.800
49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	Plato	6.000
50	Calentado con huevo dos huevos	Plato	7.000
51	Carne en Bistec, carne 130 g	Plato	8.000
52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	Plato	3.400
53	**Combo 1** Calentado Huevos al gusto Pan o arepa Café o chocolate o avena	Plato	8.000
54	**Combo 2** Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	Plato	9.000

Empresa SOCIAL DE COLOMBIA SAS

55	**Combo 3** Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	Plato	7.000
56	**Combo 4** Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena Jugo pequeño natural Pan o arepa	Plato	6.000
57	**Combo 5** Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	Plato	8.000
58	Huevos al gusto (fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	Plato	5.000
59	Caldo con huevo	Plato	4.000
60	Queso porción	unidad	2.000
61	Desayuno del día corriente	Plato	7.000
62	Almuerzo del día corriente	Plato	9.000
63	Almuerzo ejecutivo del día	Plato	12.500
64	Cena del día corriente	Plato	8.000
65	Agua de panela, almojábana, queso	Plato	1.700
66	Caldo de pollo con papa	Plato	5.500
67	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 10 onz	4.500
68	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 7 onz	4.000
69	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr en cuadros.	Plato	4.500
70	Carne a la plancha (300 gr)	Plato	9.000
71	Trucha 3-4	Plato	13.300
72	Bagre 300gr	Plato	15.300
73	Churrasco (300 gr)	Plato	16.500
74	Mojarra 1lb	Plato	16.000
75	Chuleta de Cerdo 3-4	Plato	15.000
76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	Plato	18.000
77	Bandeja Paisa	Plato	15.000
78	Pechuga 300 gr,	Plato	13.500
79	Arepa blanca con queso	Unidad	2.500
80	Arepa blanca con jamón y queso	Unidad	2.700
81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	Unidad	5.800
82	Estuche de lujo o desechable	Unidad	600
83	Sándwich de jamón y queso	Unidad	19.000
84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	Unidad	6.500
85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	Unidad	3.700
86	Empanadas de carne, o de pollo	Unidad	1.900
87	Arepa con chorizo	Unidad	2.700
88	Arepa de huevo	Unidad	3.500
89	Chorizo con arepa pequeña	Unidad	3.000
90	Salchicha Americana	Unidad	2.500
91	Sándwich de jamón de cordero , queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	Unidad	7.000
92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	Unidad	8.000
93	Pizza	Porción	4.000
94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	Unidad	7.500

CRA 29 # 27 - 51. OFICINA 203 310 424 0635
ensodeco@hotmail.com

Empresa SOCIAL DE COLOMBIA SAS

95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	Unidad	8.000
96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	Unidad	10.000
97	Hamburguesa de la coler, queso , lechuga, tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	15.500
98	Hamburguesa especial, con pollo, carne, queso, lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)	Unidad	16.500
99	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	18.500
100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	Unidad	10.000
101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	Unidad	12.500
102	Perro caliente ranchero salchicha americana, tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	Unidad	12.500
103	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	12.500
104	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	12.500
105	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	9.300
106	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	9.300
107	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	9.300
108	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	12.500
109	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	Unidad	12.000
110	Peras	Unidad	2.000
111	Manzanas	Unidad	2.500
112	Bananos	Unidad	1.500
113	Mandarina	Unidad	1.000
114	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	8.500
115	Ensalada de Frutas con Helado y queso (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	9.500
116	Porción de fruta	Porción 110 Gr	5.000
117	Salpicón	Vaso Grande 10 onz	3.800
118	Jugos de fruta en agua	Vaso Grande 10 onz	3.000
119	Jugos de fruta en agua	Vaso mediano 7onz	3.000
120	Jugos de fruta en leche	Vaso Grande 10 onz	4.500
121	Jugos de fruta en leche	Vaso mediano 7onz	3.500
122	Chicles pequeños	Unidad	500
123	Chicles grandes	Unidad	2.000
124	Galleta oreo	Unidad	2.000
125	Paquete de papas	Unidad	2.000

CRA 29 # 27 - 51. OFICINA 203 310 424 0635
ensodeco@hotmail.com

Empresa SOCIAL DE COLOMBIA SAS

	126	Papa rellenas	Unidad	2.500
	127	Arepa de huevo	Unidad	3.000
	128	Gatorade 500 ml	Unidad	3.500
	129	Jugo hit 500 ml	Unidad	2.000
	130	Speed max 269 ml	Unidad	2.500
	131	Gaseosa 400 ml	Unidad	2.500
	132	Coca cola 3 litros	Unidad	8.000
	133	Coca cola 1.5 litros	Unidad	4.000
	134	Coca cola cero	Unidad	3.500
	135	Coca cola 400 ml	Unidad	3.500
	136	Agua botella	Unidad	2.500
	137	Agua botella Gas	Unidad	2.500
	138	Agua Mini Normal	Unidad	1.500
	139	Agua Saborizada Mini	Unidad	2.500
	140	Agua Saborizada Grande 400 ml	Unidad	2.500
	141	Jugo Del Valle en Caja	Unidad	1.800
	142	Kola Román	Unidad	2.500
	143	Ginger soda	Unidad	2.500
	144	Ginger	Unidad	2.500
	145	Malta 1.5	Unidad	3.500
	146	Malta Mini	Unidad	1.500
	147	Malta 220 ml	Unidad	2.000
	148	Jugo Néctar	Unidad	3.000
	149	Leche Mini	Unidad	2.000
	150	Yogurt en Bolsa	Unidad	2.000
	151	Avena en Bolsa	Unidad	2.000
	152	Vive 100	Unidad	2.500
	153	Saviloe 50 ml	Unidad	2.500
	154	Chocolatina	Unidad	1.500
	155	Detodito 50 gr	Unidad	2.500
	156	Cheetos	Unidad	1.000
	157	Choclitos 27 gr	Unidad	1.500
	158	Papitas Margarita 25 gr	Unidad	2.000
	159	Cheetos Pequeños 20 gr	Unidad	1.000
	160	Cheesetris 45 gr	Unidad	1.500
	161	Rosquitas Crouch 19 gr	Unidad	1.500
	162	Gudiz 28 gr	Unidad	1.500
	163	Maduritos 25 gr	Unidad	1.500
	164	Doritos 34 gr	Unidad	1.500
	165	Doritos Dinamita 42 gr	Unidad	2.000

166	Choclitos Picantes 46 gr	Unidad	2.000
167	Coca Cola 250 ml	Unidad	2.000
168	Canadá Dry Ginger Ale 300	Unidad	3.500
169	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	Unidad	1.500
170	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	Unidad	2.000
171	Botella Agua Cristal 600 ml	Unidad	2.500
172	Botella Agua Tai 600 ml	Unidad	2.000
173	Botella Agua Pequeña 300 ml	Unidad	2.000
174	Botella Agua Cielo 620 ml	Unidad	3.000
175	Malta Mini 200 Cm3	Unidad	1.500
176	Malta Personal 330 Cm	Unidad	2.000
177	Mr Tea 500 ml	Unidad	2.500
178	Cheetos Horneados 48 gr	Unidad	1.000
179	Natu Chupis 40 gr	Unidad	1.000
180	Maní Moto 40 gr	Unidad	1.200
181	Arequipe Pequeño 50 gr	Unidad	2.000
182	Galletas Max Coco 46 gr	Unidad	1.000
183	Maní Con Pasas 500 gr	Unidad	10.000
184	Maní Salado 50 gr	Unidad	2.000
185	Maní Salado Pequeño 50 gr	Unidad	2.000
186	Galleta Festival 50gr	Unidad	700
187	Galleta Club Social 26 gr	Unidad	1.000
188	Halls 25,2 gr	Unidad	300
189	Avena Bolsa Colanta 200 ml	Unidad	2.500
190	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	Unidad	1.500
191	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	Unidad	1.500
192	BomBomBum 19 gr	Unidad	500
193	Halls 3 gr	Unidad	1.000
194	Bianchi 5.2 gr	Unidad	300
195	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	Unidad	1.000
196	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	Unidad	2.000
197	Chocorramo 65 gr	Unidad	2.000

Empresa SOCIAL DE COLOMBIA SAS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS MÍNIMOS REQUERIDOS Y PRECIOS MÁXIMOS A OFRECER AL PÚBLICO

COLOMBIA SAS

ANÁLISIS PRECIO PRODUCTOS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Postres 50gr surtidos diversos sabores	Unidad	x	
2	Ponqué naranja, amapola, negro, blanco, chocolate	Tajada	X	
3	Brownie 150g	Unidad	x	
4	Croissant de queso o jamón	Unidad	x	
5	Pastel de carne	Unidad	x	
6	Pastel de Pollo	Unidad	x	
7	Pastel Hawaiano	Unidad	x	
8	Galletas Choco Chip	unidad	x	
9	Galletas Avena	unidad	x	
10	Galletas 3 ojos/ Galleta Motivo	unidad	x	
11	Galleta Ajonjolí	unidad	x	
12	Galletas Brownie	unidad	x	
13	Galletas integral Ramo	Unidad	x	
14	Pan queso	Unidad	x	
15	Pan Tajado o tostadas	Unidad	x	
16	Pan Blandito	Unidad	x	
17	Pan relleno	Unidad	x	
18	Roscones	Unidad	x	
19	Churros	Unidad	x	
20	Donas	Unidad	x	
21	Almojábanas	Unidad	x	
22	Arepa de maíz	Unidad	x	
23	Deditos de queso	Unidad	x	
24	Aromática de frutas	Unidad	x	
25	Tinto 4onz.	Pequeño	x	
26	Tinto 7 Onz	Grande	x	
27	Chocolate	7onz.	x	
28	Milo grande	10 onz.	x	
29	Milo Pequeño	7 onz.	x	
30	Avena caliente o fría	Vaso 7 onz.	x	
31	Avena caliente o fría	10 onz	x	
32	Café Late Grande	10 onz.	x	
33	Café Late Pequeño	4 onz.	x	
34	Gaseosas varias marcas	Un 350 c.c.	x	
35	Gaseosa 1 1/4 Lt	Unidad	x	
36	Gaseosa en lata	Unidad	x	
37	Pony Malta	Unidad	x	
38	Agua botella	Unidad	x	
39	Agua Támesis	Unidad	x	
40	Bebidas energizante	Unidad	x	
41	Bebidas hidratantes	Unidad	x	
42	H2o / Dassani	Unidad	x	
43	Jugo hit	350 ml	x	
44	Leche vaso 10onz.	10 onz.	x	
45	BonYurt	unidad	x	
46	Kumis	Vaso	x	
47	Yogurt	Vaso	x	
48	Yox Defensis	Unidad	x	
49	Caldo con Costilla o pescado o pajarilla 16 onzas	Plato	x	
50	Calentado con huevo dos huevos	Plato	x	
51	Carne en Bistec, carne 130 g	Plato	x	
52	Changua Sencilla (2 huevos, calao y cilantro) y pan	Plato	X	
53	**Combo 1**	Plato	x	

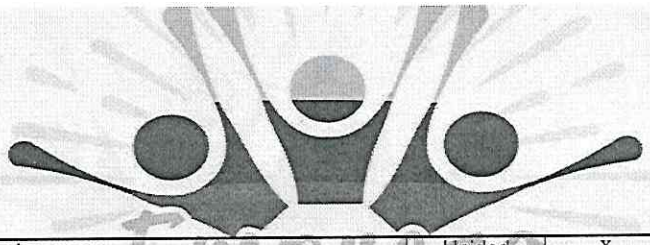
CRA 29 # 27 - 51. OFICINA 203 310 424 0635

ensodeco@hotmail.com

	Calentado Huevos al gusto Pan o arepa Café o chocolate o avena		X	
54	**Combo 2** Omeleth de jamón y queso., pan, Café o chocolate , jugo natural pequeño	Plato	X	
55	**Combo 3** Dos Huevos al gusto (fritos, pericos, rancheros, revueltos o cocidos) Café o chocolate o avena, pan o arepa, Jugo natural pequeño vaso	Plato	X	
56	**Combo 4** Caldo de costilla o changua o de pescado o de pajarilla, Café o chocolate o avena Jugo pequeño natural Pan o arepa	Plato	X	
57	**Combo 5** Tamal de 320 gr con chocolate o Café, Jugo natural pequeño vaso 7onz. y pan o arepa	Plato	X	
58	Huevos al gusto(fritos, revueltos, tortilla, pericos, cocidos)	Plato	X	
59	Caldo con huevo	Plato	x	
60	Queso porción	unidad	x	
61	Desayuno del día corriente	Plato	x	
62	Almuerzo del día corriente	Plato	x	
63	Almuerzo ejecutivo del día	Plato	x	
64	Cena del día corriente	Plato	x	
65	Agua de panela, almojábana, queso	Plato	x	
66	Caldo de pollo con papa	Plato	x	
67	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 10 onz	x	
68	Jugos Naturales (varios sabores)	Vaso 7 onz	x	
69	Ensalada mixta arveja, lechuga, tomate cherry, bastones de zanahoria, queso 60gr y jamón 60gr en cuadros.	Plato	X	
70	Carne a la plancha (300 gr)	Plato	x	
71	Trucha 3-4	Plato	x	
72	Bagre 300gr	Plato	x	
73	Churrasco (300 gr)	Plato	x	
74	Mojarra 1lb	Plato	x	
75	Chuleta de Cerdo 3-4	Plato	x	
76	Bandeja Trifásica (carne, pollo, pescado)	Plato	x	
77	Bandeja Paisa	Plato	x	
78	Pechuga 300 gr,	Plato	x	
79	Arepa blanca con queso	Unidad	x	
80	Arepa blanca con jamón y queso	Unidad	x	
81	Sándwich de pollo (pan árabe de orégano y ajonjolí)	Unidad	X	
82	Estuche de lujo o desechable	Unidad	x	
83	Sándwich de jamón y queso	Unidad	x	
84	Sándwich especial (jamón pietran, queso, lechuga, huevo duro, salsa de tomate)	Unidad	X	
85	Arepa oblea con carne desmechada y lonja de queso 90gr	Unidad	X	
86	Empanadas de carne, o de pollo	Unidad	x	
87	Arepa con chorizo	Unidad	x	
88	Arepa de huevo	Unidad	x	
89	Chorizo con arepa pequeña	Unidad	x	
90	Salchicha Americana	Unidad	x	
91	Sándwich de jamón de cordero , queso mozarela , lechuga, tomate y salsa blanca	Unidad	X	
92	Maíz desgranado con carne desmechada, pollo, jamón y queso	Unidad	X	
93	Pizza	Porción	x	
94	Sándwich pollo (70 gr) en pan árabe, salsa teriyaky, queso, tomate, lechuga y maíz tierno	Unidad	X	

	95	Sándwich lonch, jamón de pollo, tocineta, queso doble crema, maíz tierno, lechuga y tomate	Unidad	X	
	96	Sándwich ranchero en pan árabe, jamón pietran, tocineta, queso, lechuga, tomate y maíz tierno	Unidad	X	
	97	Hamburguesa de la casa, queso, lechuga, tomate, salsa, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
	98	Hamburguesa especial, con pollo, carne, queso, lechuga, tomate y salsa. Papa a la francés y gaseosa (300ml)	Unidad	X	
	99	Hamburguesa especial: carne, tocineta, jamón queso, lechuga, tomate y salsas, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
	100	Perro caliente, con salchicha americana, papa y salsa	Unidad	X	
	101	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa	Unidad	X	
	102	Perro caliente ranchero salchicha americana, tocineta, huevos de codorniz, salsa, papa a la francesa y gaseosa	Unidad	X	
	103	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	X	
	104	Perro caliente tipo hawaiano, piña, jamón, queso, salsa y papa (acompañado de papa a la francesa, gaseosa)	Unidad	X	
	105	Pincho lomo de res (120 gr), pimentón verde, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
	106	Pincho lomo de cerdo (120 gr) , pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
	107	Pincho de pollo (120 grs), pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
	108	Pincho mixto especial (240 grs) todas las carnes, 1 chorizo coctel, pimentón, papa a la francesa y gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
	109	Salchipapa (pulpo de salchicha con queso y salsas) con gaseosa (300 ml)	Unidad	X	
	110	Peras	Unidad	x	
	111	Manzanas	Unidad	x	
	112	Bananos	Unidad	x	
	113	Mandarina	Unidad	x	
	114	Ensalada de Frutas (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	X	
	115	Ensalada de Frutas con Helado y queso (Banano, melón, papaya, fresa, mango, crema de leche)	Plato	X	
	116	Porción de fruta	Porción 110 Gr	X	
	117	Salpicón	Vaso Grande 10 onz	X	
	118	Jugos de fruta en agua	Vaso Grande 10 onz	X	
	119	Jugos de fruta en agua	Vaso mediano 7onz	X	
	120	Jugos de fruta en leche	Vaso Grande 10 onz	X	
	121	Jugos de fruta en leche	Vaso mediano 7onz	X	
	122	Chicles pequeños	Unidad	x	
	123	Chicles grandes	Unidad	x	
	124	Galleta oreo	Unidad	x	

SOCIALE COLOMBIA SAS



125	Paquete de papas	Unidad	x	
126	Papa rellenas	Unidad	x	
127	Arepa de huevo	Unidad	x	
128	Gatorade 500 ml	Unidad	x	
129	Jugo hit 500 ml	Unidad	x	
130	Speed max 269 ml	Unidad	x	
131	Gaseosa 400 ml	Unidad	x	
132	Coca cola 3 litros	Unidad	x	
133	Coca cola 1.5 litros	Unidad	x	
134	Coca cola cero	Unidad	x	
135	Coca cola 400 ml	Unidad	x	
136	Agua botella	Unidad	x	
137	Agua botella Gas	Unidad	x	
138	Agua Mini Normal	Unidad	x	
139	Agua Saborizada Mini	Unidad	x	
140	Agua Saborizada Grande 400 ml	Unidad	x	
141	Jugo Del Valle en Caja	Unidad	x	
142	Kola Román	Unidad	x	
143	Ginger soda	Unidad	x	
144	Ginger	Unidad	x	
145	Malta 1.5	Unidad	x	
146	Malta Mini	Unidad	x	
147	Malta 220 ml	Unidad	x	
148	Jugo Néctar	Unidad	x	
149	Leche Mini	Unidad	x	
150	Yogurt en Bolsa	Unidad	x	
151	Avena en Bolsa	Unidad	x	
152	Vive 100	Unidad	x	
153	Saviloe 50 ml	Unidad	x	
154	Chocolatina	Unidad	x	
155	Detodito 50 gr	Unidad	x	
156	Cheetos	Unidad	x	
157	Choclitos 27 gr	Unidad	x	
158	Papitas Margarita 25 gr	Unidad	x	
159	Cheetos Pequeños 20 gr	Unidad	x	
160	Cheesetris 45 gr	Unidad	x	
161	Rosquitas Crouch 19 gr	Unidad	x	
162	Gudiz 28 gr	Unidad	x	
163	Maduritos 25 gr	Unidad	x	
164	Doritos 34 gr	Unidad	x	
165	Doritos Dinamita 42 gr	Unidad	x	
166	Choclitos Picantes 46 gr	Unidad	x	
167	Coca Cola 250 ml	Unidad	x	
168	Canadá Dry Ginger Ale 300	Unidad	x	
169	Agua Gas Pequeña Cristal 250 ml	Unidad	x	
170	Bretaña Pequeña Vidrio 300 ml	Unidad	x	
171	Botella Agua Cristal 600 ml	Unidad	x	
172	Botella Agua Tai 600 ml	Unidad	x	
173	Botella Agua Pequeña 300 ml	Unidad	x	
174	Botella Agua Cielo 620 ml	Unidad	x	
175	Malta Mini 200 Cm3	Unidad	x	
176	Malta Personal 330 Cm	Unidad	x	
177	Mr Tea 500 ml	Unidad	x	
178	Cheetos Horneados 48 gr	Unidad	x	
179	Natu Chupis 40 gr	Unidad	x	
180	Maní Moto 40 gr	Unidad	x	
181	Arequipe Pequeño 50 gr	Unidad	x	
182	Galletas Max Coco 46 gr	Unidad	x	
183	Maní Con Pasas 500 gr	Unidad	x	
184	Maní Salado 50 gr	Unidad	x	
185	Maní Salado Pequeño 50 gr	Unidad	x	
186	Galleta Festival 50gr	Unidad	x	
187	Galleta Club Social 26 gr	Unidad	x	
188	Halls 25,2 gr	Unidad	x	

CRA 29 # 27 - 51. OFICINA 203 310 424 0635

ensodeco@hotmail.com

189	Avena Bolsa Colanta 200 ml	Unidad	x		
190	Bolsa Leche Colanta Pequeña 200 ml	Unidad	x		
191	Yogurt Bolsa Pequeño 200 ml	Unidad	x		
192	BomBomBum 19 gr	Unidad	x		
193	Halls 3 gr	Unidad	x		
194	Bianchi 5.2 gr	Unidad	x		
195	Chocolatina Jet Pequeña 12 gr	Unidad	x		
196	Chocolatina Jumbo Mediana 40 gr	Unidad	x		
197	Chocorramo 65 gr	Unidad	x		

Es importante anotar, que en la presentación de la cotización se debe tener en cuenta la totalidad de condiciones requeridas y que no se aceptarán modificaciones sobre las mismas. De otro lado, la cotización deberá entregarse en medio físico, y la tabla de productos a cotizar se allegará también en formato Excel al correo electrónico: diran.r4-plane@policia.gov.co angie.espinosa1965@correo.policia.gov.co

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

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

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

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	PLAZO	El plazo de ejecución será de 30 días calendarios a partir de la aprobación de la garantía única.
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del contrato a suscribir.
	FORMA DE PAGO	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% del valor de la factura correspondiente a la entrega de los bienes objeto del presente proceso contractual, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la presentación de la factura comercial, acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente, el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, ajeno a esto al cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 Ley 1150 de 2007.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	El interesado cuenta con tres cinco (05) calendario para presentar la cotización respectiva, en la dirección Vía Vereda Cienegueta Kilómetro 1. Correo: diran.r4-plane@policia.gov.co y angie.espinosa1965@correo.policia.gov.co	

PAOLA ANDREA TASCON SANCHEZ
Representante Legal
UT. CASINO TULUA 2021
Cel: 3184291419

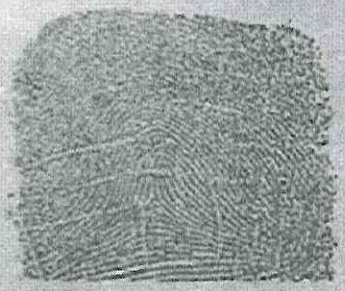
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.144.124.887

TASCON SANCHEZ
APELLIDOS

PAOLA ANDREA
NOMBRES





FECHA DE NACIMIENTO 06-MAY-1989

CALI
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70
ESTATURA

B+
G.S. RH

F
SEXO

09-MAY-2007 CALI
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

INDICE DERECHO

P-3100103-65161617-F-1144124887-20070901 0571507243N 02 242031485

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 222053435

WEB
18:16:54

Bogotá DC, 28 de abril del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), la persona EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S identificado(a) con NIT número 9002255034:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 222053455

WEB
18:17:11

Bogotá DC, 28 de abril del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) PAOLA ANDREA TASCON SANCHEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1144124887:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 28 de abril de 2023, a las 18:14:16, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Nit
No. Identificación	9002255034
Código de Verificación	900225503423042818141 5

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 28 de abril de 2023, a las 18:14:38, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1144124887
Código de Verificación	1144124887230428181438

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 28/04/2023 06:12:56 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1144124887** y Nombre: **PAOLA ANDREA TASCON SANCHEZ.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **59302499** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 06:11:38 PM horas del 28/04/2023, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1144124887**
Apellidos y Nombres: **TASCON SANCHEZ PAOLA ANDREA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14893010276

(415)7707212489984(8020) 000001489301027 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 2 5 5 0 3	4	Impuestos y Aduanas de Tuluá	2 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Valle del Cauca 7 6	Tuluá 8 3

41. Dirección principal
CR 24 23 25 BRR ESCOBAR

42. Correo electrónico emsodeco@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
0	3 1 6 8 1 9 5 1 0 7	3 1 0 4 2 4 0 6 3

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 2 9	2 0 0 8 0 6 2 4	1 0 8 9	2 0 0 8 0 6 2 4	5 6 2 1	4 6 1 0		1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código 5	7	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5														

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Obligados aduaneros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código									

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovació

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 02 - 01 / 19 : 45: 49

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre TASCON SANCHEZ PAOLA ANDREA
985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14893010276

(415)7707212489984(8020) 000001489301027 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 2 5 5 0 3	4	Impuestos y Aduanas de Tuluá	2 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número		0 0 3
73. Fecha	2 0 0 8 0 6 1 0	2 0 1 8 1 2 1 0
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 0 8 0 6 2 4	2 0 1 8 1 2 1 9
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 0 0 6 1 3 5 7	6 1 3 5 7
78. Departamento	7 6	7 6
79. Ciudad/Municipio	8 3 4	0 3 6

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0
84. Nacional privado	1 0 0 . 0
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0
87. Extranjero privado	0 . 0

Vigencia

80. Desde	2 0 0 8 0 6 2 4
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 9 0 2 0 5		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. D

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14893010276

(415)7707212489984(8020) 000001489301027 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 2 2 5 5 0 3		Impuestos y Aduanas de Tuluá	2 1

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 8 1 2 1 9

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 4 4 1 2 4 8 8 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
TASCON	SANCHEZ	PAOLA	ANDREA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14893010276

(415)7707212489984(8020) 000001489301027 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 2 2 5 5 0 3	4	Impuestos y Aduanas de Tuluá 2 1	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Actividades combinadas de servicios administrativos de oficina 8 2 1 1	

162. Nombre del establecimiento: EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Valle del Cauca 7 6	Tuluá 8 3 4	

165. Dirección: CR 24 23 25 BRR ESCOBAR

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
0 0 0 0 0 6 1 3 5 8	2 0 0 8 0 6 2 4	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	
3 1 0 4 2 4 0 6 3 5		

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN PÚBLICA

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

PERSONA JURÍDICA

(LEYES 190 DE 1995 Y 443 DE 1998)

RESOLUCIÓN 580 DEL 19 DE AGOSTO DE 1999

ENTIDAD RECEPTORA

I. IDENTIFICACIÓN

RAZON SOCIAL O DENOMINACIÓN: EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA SAS

SIGLA: EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA SAS | NIT No. 900225503

PARA ENTIDAD O SOCIEDAD PÚBLICA, DETERMINE ORDEN Y TIPO :

ORDEN: NAL. [ ] DPTL. [ ] DIST. [ ] MPL. [ ] OTRO [ ] ¿CUÁL? _____

TIPO: [ ] (VER AL RESPALDO)

PARA ENTIDAD O SOCIEDAD PRIVADA, DETERMINE CLASE :

CLASE: [ ] (VER AL RESPALDO)

DOMICILIO PARA CORRESPONDENCIA	PAÍS	DEPARTAMENTO
	COLOMBIA	VALLE DEL CAUCA

MUNICIPIO	DIRECCIÓN	
Tuluá	CARRERA 24 # 23 -25	
TELÉFONOS	**FAX**	**APARTADO AÉREO**
3104240635		

II. SERVICIOS

RELACIONE LOS PRINCIPALES SERVICIOS QUE OFRECE SU ENTIDAD O SOCIEDAD

1 LOGISTICA	2 ASERORIAS
3 PROGRAMAS SOCIALES	4 CATERING
5	6

III. EXPERIENCIA Y SITUACIÓN ACTUAL

RELACIONE LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE HA CELEBRADO, EMPEZANDO POR EL ACTUAL O ÚLTIMO :

ENTIDAD CONTRATANTE	PUB	PRIV	TELÉFONO	FECHA TERMINACIÓN	VALOR
ALCALDIA DE TULUA	X		2339300	1/12/2020	37.210.000,00 Pta
ALCALDIA DE TULUA	X		2339300	3/05/2020	27.450.000,00 Pta
AULAS AMIGAS		X	4448664	31/12/2020	119.918.568,00 Pta

IV. REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
TASCON	SANCHEZ	PAOLA ANDREA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO	ACTÚA EN CARÁCTER DE :	CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN
C.C. [X] C.E. [ ] PASAPORTE [ ]	1.144.124.887	Representante Legal [X] Apoderado [ ]	$ 1.000.000.000,00 Pta

ACTUANDO EN CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO, MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE : SI [ ] NO [X] ME ENCUENTRO INCURSO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD O INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL PARA CELEBRAR UN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS (ART. 1o. LEY 190 DE 1995).

OBSERVACIONES : _____

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS, EN EL PRESENTE FORMATO SON VERACES (ART. 5o. LEY 190 DE 1995).

FIRMA  | FECHA DE DILIGENCIAMIENTO 01 DE MARZO DE 2023

V. OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE LA ENTIDAD O SOCIEDAD HA PRESENTADO COMO SOPORTE (ART. 4o. LEY 190 DE 1995).

NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL RESPONSABLE	CIUDAD Y FECHA

Libertad y Orden

FORMATO UNICO

HOJA DE VIDA

Persona natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (0 CASADA)	NOMBRES
TASCON	SANCHEZ	PAOLA ANDREA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E. [ ] PAS [ ] No. 1.144.124.887

SEXO: F [X] M [ ]

NACIONALIDAD: COL [X] EXTRANJERO [ ] PAIS

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE [ ] SEGUNDA CIASE [ ] NUMERO ____ D-M ____

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA DIA 6 MES 5 AÑO 1989

PAIS: COLOMBIA

DEPTO: VALLE DEL CAUCA

MUNICIPIO: CALI

DIRECCION DE CORRESPONDENCIA: CALLE 6A # 25B-87

PAIS: CLOMBIA DEPTO: VALLE DEL CAUCA

MUNICIPIO: Tuluá

TELEFONO: 310 424 0635 EMAIL: ____

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO(LOS GRADOS DE 1° A 6° DE BACHILLERATRO EQUIVALENTE A LOS GRADOS 6° A 11° DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TITULO OBTENIDO:	BACHILLER COMERCIAL						
PRIAMRIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	X	MES	7	AÑO	2	0	0	5	

EDUCACIÓN SUPERIOR(PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIA ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLOGICO, EN MODALIDAD ACADEMICA ESCRIBA:

TC (TECNICA) TL (TECNOLOGIA) TE(TECNOLOGIA ESPECIALIZADA) UN (UNIVERSITARIA)

ES(ESPECIALIZACION) MG (MAESTRIA O MAGISTER) DOC (DOCTORADO O PHD)

RELACIONE AL FRENTE EL NUMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ESTA HA SIDO PREVISTA EN LA LEY).

MODALIDAD ACADEMICA	NO. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO SI	GRADUADO NO	NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TITULO OBTENIDO	TERMINACION MES	TERMINACION AÑO				No DE TARJETA PROFESIONAL
UN	9	X		CONTADOR PUBLICO	7	2	0	1	7	238159-T
ES	2	X		ESPECIALISTA EN FINANZAS	12	2	0	1	9	

ESPECIFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR(R), BIEN (B) O MUY BIEN (MB)

IDIOMA	LO HABLA			LO LEE			LO ESCRIBE		
	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

Libertad y Orden

FORMATO UNICO

HOJA DE VIDA

Persona natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	PUBLICA	PRIVADA	PAIS
CENTRAL DE TRANSPORTES DE TULUA SA	X		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD
VALLE DEL CAUCA	TULUÁ	documental@terminaltulua.com

TELEFONO	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DIA 01 MES 03 AÑO 2011	DIA 07 MES 03 AÑO 2019

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCION
CONTADOR PÚBLICO	ADMIN Y FINANCIERA	CARRERA 20 # 26-32

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PUBLICA	PRIVADA	PAIS
EDIFICIO CENTRAL P-H	X		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD
VALLE	TULUÁ	edifituluaph@hotmail.com

TELEFONO	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DIA 01 MES 02 AÑO 2010	DIA 09 MES 11 AÑO 2010

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCION
AUXILIAR ADMINISTRATIVA	COPROPIEDAD	carrera 20 # 26-32 oficina 119

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PUBLICA	PRIVADA	PAIS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD

TELEFONO	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DIA MES AÑO	DIA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCION

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PUBLICA	PRIVADA	PAIS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD

TELEFONO	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DIA MES AÑO	DIA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCION

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PUBLICA	PRIVADA	PAIS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD

TELEFONO	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DIA MES AÑO	DIA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCION

Libertad y Orden

FORMATO UNICO

HOJA DE VIDA

Persona natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NUMERO DE AÑOS Y MESES

OCUPACION	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
SERVICIO PUBLICO	8	
EMPLEADO DEL SECTOR PRIVADO	2	
TRABAJADOR INDEPENDIENTE		4
TOTAL TIEMPO EXPERIENCIA	10	4

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI____NO____ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN COSNTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PUBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PUBLICA

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO UNICO DE HOJA DE VIDA, SON CERACES (ARTICULO 5o DE LA LEY 190/95)

FIRMA DEL SERVIDOR PUBLICO O CONTRATISTA

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO COSNTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE

NOMBRE Y FIRMA DEL FEJE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

sigepII FUNCIÓN PÚBLICA

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN PÚBLICA

FORMULARIO UNICO
DECLARACIÓN JURAMENTADA DE BIENES Y RENTAS Y ACTIVIDAD ECONOMICA PRIVADA
PERSONA NATURAL
(LEY 190 DE 1995)

ENTIDAD RECEPTORA

1. DECLARACION JURAMENTADA

1.1. DE BIENES Y RENTAS

YO, PAOLA ANDREA TASCÓN SANCHEZ

IDENTIFICADO CON: C.C. [x] 1 C.E [ ] 2 T.I. [ ] 3 N° 1.144.124.887 CON DOMICILIO PRINCIPAL EN:

País	COLOMBIA	Departamento	VALLE DEL CAUCA	Municipio	Tuluá

Barrio-Dirección	CALLE 6A # 25B-87	Teléfonos	310 424 06 35

Y TENIENDO COMO PARIENTES DE PRIMER GRADO DE CONSANGUINIDAD A:

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PARENTESCO
JOSE OVER TASCON BECERRA		PADRE

DECLARO, EN CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 122, INCISO 3°, DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA DE COLOMBIA Y EN LOS ARTICULOS 13 Y 14 DE LA LEY 190 DE 1995, **PARA TOMAR POSESION** [ ] **PARA RETIRARME** [ ] **PARA ACTUALIZACION** [x] **PARA MODIFICAR LOS DATOS CONSIGNADOS PREVIAMENTE** [ ] ,QUE LOS UNICOS BIENES Y RENTAS QUE POSEO A LA FECHA, EN FORMA PERSONAL O POR INTERPUESTA PERSONA, SON LOS QUE RELACIONO A CONTINUACION:

a) Los ingresos y rentas que obtuve en el "último" año gravable fueron:

CONCEPTO	VALOR
SALARIOS Y DEMÁS INGRESOS LABORALES	34.200.000
CESANTIAS E INTERESES DE CESANTIAS	2.000.000
GASTOS DE REPRESENTACION	-
ARRIENDOS	-
HONORARIOS	16.200.000
OTROS INGRESOS Y RENTAS	-
TOTAL	$ 52.400.000

b) Las cuentas corrientes y de ahorro que poseo en Colombia y en el exterior son:

ENTIDAD FINANCIERA	TIPO DE CUENTA	NUMERO DE LA CUENTA	SEDE DE LA CUENTA	SALDO DE LA CUENTA
BANCOLOMBIA	AHORROS	76210993441	TULUA	$ 1.500.000

c) Mis bienes patrimoniales son los siguientes:

TIPO DE BIEN	IDENTIFICACION DEL BIEN	VALOR
MOTOCICLETA	YAMAHA MODELO 2015 PLACA OOT-66D	$ 5.000.000

EMPLEADOR O CONTRATANTE

1.1 DE BIENES Y RENTAS (CONTINUACION)

d) Las acreencias y obligaciones vigentes a la fecha son:

ENTIDAD O PERSONA	CONCEPTO	VALOR
COMFENALCO	CREDITO LIBRE INVERSION	$ 3.500.000

1.2. DE PARTICIPACION EN JUNTAS, CONSEJOS, CORPORACIONES, SOCIEDADES Y ASOCIACIONES

a) En la actualidad participo como miembro de las siguientes juntas y consejos directivos:

ENTIDAD O INSTITUCION	CALIDAD DE

b) A la fecha soy socio de las siguientes corporaciones, sociedades y/o asociaciones:

CORPORACION, SOCIEDAD O ASOCIACION	CALIDAD DE SOCIO

c)En la **SI** **NO** tengo sociedad conyugal o de hecho vigente, con:

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONYUGE	DOCUMENTO DE C.C. C.E. T.I.	N°

2. ACTIVIDAD ECONOMICA PRIVADA

Las actividades económicas de carácter privado, adicionales a las declaradas anteriormente, que he forma acasional o permanente son las siguientes:

DETALLE DE LAS ACTIVIDADES	FORMA DE PARTICIPACION

3. FIRMA

FIRMA DEL FUNCIONARIO O CONTRATISTA

TULUÁ, 26 DE ABRIL DE 2023
CIUDAD Y FECHA

n línea

LES DEL APORTANTE

	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
	4	EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CARRERA 24 23-25	TULUA-VALLE	2359116	Si

LES DE LA LIQUIDACION

	Clave		Tipo	Fecha		Pago		
alud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
-04	1994347567	9449053026	E	2023/04/04	2023/03/29	BANCOLOMBIA	0	$1,766,400

DETALLADA DE APORTES

EADO		NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
n	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
RINCIPAL (2 Afiliados)																					$2,320,000	$371,200			$2,320,000	$92,800			$2,320,000	$92,800			$2,320,000		$12,200		$0	$0		$569,000
o: PRINCIPAL (2 Afiliados)																					$2,320,000	$371,200			$2,320,000	$92,800			$2,320,000	$92,800			$2,320,000		$12,200		$0	$0		$569,000
to: VALLE (2 Afiliados)																					$2,320,000	$371,200			$2,320,000	$92,800			$2,320,000	$92,800			$2,320,000		$12,200		$0	$0		$569,000
	TASCON CARLOS	X																	23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS018	30	$1,160,000	$46,400	CCF56	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	0.522%	$6,100	30	$0	$0	Si	$284,500
7	TASCON PAOLA																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS018	30	$1,160,000	$46,400	CCF56	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	0.522%	$6,100	30	$0	$0	Si	$284,500

DETALLADA DE APORTES

EADO		NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
n	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SE ANTINARCOTICOS (4 Afiliados)																					$4,780,000	$764,800			$4,780,000	$191,200			$4,780,000	$191,200			$4,780,000		$50,200		$0	$0		$1,197,400
o: BASE (4 Afiliados)																					$4,780,000	$764,800			$4,780,000	$191,200			$4,780,000	$191,200			$4,780,000		$50,200		$0	$0		$1,197,400
to: VALLE (4 Afiliados)																					$4,780,000	$764,800			$4,780,000	$191,200			$4,780,000	$191,200			$4,780,000		$50,200		$0	$0		$1,197,400
6	CASTRILLON GERALDINE																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS017	30	$1,160,000	$46,400	CCF56	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$0	$0	Si	$290,600
	LOPEZ LUCERO																		23030 1	30	$1,160,000	$185,600	ESSC18	30	$1,160,000	$46,400	CCF56	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$0	$0	Si	$290,600
0	VELEZ LEIDY																		23020 1	30	$1,160,000	$185,600	EPS018	30	$1,160,000	$46,400	CCF56	30	$1,160,000	$46,400	14-11	30	$1,160,000	1.044%	$12,200	30	$0	$0	Si	$290,600
5	YEPES EDWAR																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF56	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	1.044%	$13,600	30	$0	$0	Si	$325,600
os(6)																					$7,100,000	$1,136,000			$7,100,000	$284,000			$7,100,000	$284,000			$7,100,000		$62,400		$0	$0		$1,766,400

n línea

LES DEL APORTANTE

	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
	4	EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CARRERA 24 23-25	TULUA-VALLE	2359116	SI

LES DE LA LIQUIDACION

	Clave		Tipo	Fecha		Pago		
alud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
-04	1994347567	9449053026	E	2023/04/04	2023/03/29	BANCOLOMBIA	0	$1,766,400

E PAGO

	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ADORAS: 2)				6	$1,136,000	$0	$0	$1,136,000
	230301	800,224,808	8	5	$950,400	$0	$0	$950,400
	230201	800,229,739	0	1	$185,600	$0	$0	$185,600
ADORAS: 1)				6	$62,400	$0	$0	$62,400
	14-11	890,903,790	5	6	$62,400	$0	$0	$62,400
ADORAS: 1)				6	$284,000	$0	$0	$284,000
) VALLE	CCF56	890,303,093	5	6	$284,000	$0	$0	$284,000
ADORAS: 4)				6	$284,000	$0	$0	$284,000
	ESSC18	901,021,565	8	1	$46,400	$0	$0	$46,400
	EPS017	830,003,564	7	1	$46,400	$0	$0	$46,400
CIO OCCIDENTAL DE SALUD	EPS018	805,001,157	2	3	$139,200	$0	$0	$139,200
	EPS005	800,251,440	6	1	$52,000	$0	$0	$52,000
				6	$1,766,400	$0	$0	$1,766,400

900.225.503-4

Empresa
SOCIAL DE
COLOMBIA SAS

Tuluá, 27 de abril de 2023

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003 PERSONA JURIDICA

En mi condición de Representante Legal, de EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA SAS, identificada con Nit 900.225.503-4 , debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Tuluá, me permito manifestar bajo la gravedad de juramento que no tengo obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en Pensiones, Salud, ARL y Aportes Parafiscales. Que la empresa ha realizado los pagos correspondientes de acuerdo con el inciso 1 del artículo 114 del ET.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el articulo 50 de la Ley 789 de 2002 y el articulo 23 de la Ley 1150 de 2007

Dado en Tuluá a los veintisiete (27) días del mes de abril de 2023

PAOLA ANDREA TASCON
Representante Legal
Empresa Social de Colombia SAS

Carrera 24 # 23 – 25 Piso 1 **3104240635**
emsodeco@hotmail.com

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 900225503-4
ADMINISTRACIÓN DIAN : TULUA
DOMICILIO : TULUA

MATRICULA - INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 61357
FECHA DE MATRÍCULA : JUNIO 24 DE 2008
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2023
FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA : MARZO 31 DE 2023
ACTIVO TOTAL : 2,124,227,382.00
GRUPO NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CARRERA 24 NO. 23-25
BARRIO : ESCOBAR
MUNICIPIO / DOMICILIO: 76834 - TULUA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3104240635
TELÉFONO COMERCIAL 2 : 2248852
TELÉFONO COMERCIAL 3 : 3184291419
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : emsodeco@hotmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CARRERA 24 NO. 23-25
MUNICIPIO : 76834 - TULUA
BARRIO : ESCOBAR
TELÉFONO 1 : 3104240635
TELÉFONO 2 : 2248852
TELÉFONO 3 : 3184291419
CORREO ELECTRÓNICO : emsodeco@hotmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : emsodeco@hotmail.com

CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS
ACTIVIDAD SECUNDARIA : C1089 - ELABORACION DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS N.C.P.
OTRAS ACTIVIDADES : I5621 - CATERING PARA EVENTOS
OTRAS ACTIVIDADES : G4610 - COMERCIO AL POR MAYOR A CAMBIO DE UNA RETRIBUCION O POR CONTRATA

CERTIFICA - CONSTITUCIÓN

POR DOCUMENTO PRIVADO DEL 10 DE JUNIO DE 2008 DE LA , REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 278 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 24 DE JUNIO DE 2008, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA IPS ORO DENTAL LTDA.

CERTIFICA - RELACION DE NOMBRES QUE HA TENIDO

QUE LA PERSONA JURÍDICA HA TENIDO LOS SIGUIENTES NOMBRES O RAZONES SOCIALES

1) IPS ORO DENTAL LTDA
Actual.) EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S

CERTIFICA - CAMBIOS DE NOMBRE O RAZON SOCIAL

POR ACTA NÚMERO 003 DE 2018 DEL 10 DE DICIEMBRE DE 2018 SUSCRITO POR JUNTA EXTRAORDINARIA DE SOCIOS REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 10890 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 19 DE DICIEMBRE DE 2018, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE IPS ORO DENTAL LTDA POR EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S

CERTIFICA - TRANSFORMACIONES / CONVERSIONES

POR ACTA NÚMERO 003 DE 2018 DEL 10 DE DICIEMBRE DE 2018 SUSCRITA POR JUNTA EXTRAORDINARIA DE SOCIOS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 10890 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 19 DE DICIEMBRE DE 2018, SE INSCRIBE LA TRANSFORMACION : TRANSFORMACION DE SOCIEDAD LTDA A SOCIEDAD S.A.S.

CERTIFICA - REFORMAS

DOCUMENTO	FECHA	PROCEDENCIA DOCUMENTO		INSCRIPCION	FECHA
AC-	20181210	JUNTA EXTRAORDINARIA DE SOCIOS	TULUA	RM09-10890	20181219
AC-004	20220817	ASAMBLEA EXTRAORDINARIA	TULUA	RM09-14600	20220823

CERTIFICA - VIGENCIA

VIGENCIA: QUE EL TÉRMINO DE DURACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA ES INDEFINIDO.

CERTIFICA - OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL LA SOCIEDAD TENDRÁ POR OBJETO, EL DESARROLLO DE LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: -EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S PODRÁ FORMULAR, EJECUTAR E IMPLEMENTAR PLANES, PROGRAMAS O PROYECTOS, QUE PERMITAN EL SOSTENIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS MISMAS. PARA TAL FIN LA EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S CONTARÁ CON UN GRUPO DE PROFESIONALES EN CADA UNO DE LOS ASPECTOS A DESARROLLAR. -EJECUTAR PROGRAMAS SOCIALES, A ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE, LGTBIQ+, ADULTO MAYOR, MADRES CABEZA DE FAMILIA, DESPLAZADOS, SITUACIÓN DE CALLE, NIÑOS Y AFRO DESCENDIENTES, INDÍGENAS DE SEGURIDAD, DE DESARROLLO, DE ECONOMÍA, DE INFORMÁTICA, DE EDUCACIÓN NO FORMAL, DE SALUD, PROMOVER Y DESARROLLAR PROGRAMAS Y LO PROYECTOS ORIENTADOS A LA ORGANIZACIÓN PARTICIPACIÓN, LIDERAZGO Y FORMACIÓN PERSONA! Y GRUPAL DE LA POBLACIÓN EN GENERAL, POSIBILITANDO ESPACIO Y PLANES ORIENTADOS PARA QUE NIÑOS, NIÑAS ADOLESCENTES, JÓVENES, PERSONAS EN SITUACIÓN DE DISCAPACIDAD ADULTOS MAYORES, GRUPOS EDÉNICOS VÍCTIMAS DEL CONFLICTO, MUJERES CABEZA DE FAMILIA, AFECTADOS POR FENÓMENOS NATURALES Y COMUNIDAD EN GENERAL, SEAN SUJETOS, PROTAGONISTAS DE SÍ MISMO CON CAPACIDAD DÉ PROPOSICIÓN Y ACCIÓN A NIVEL DE SALUD, EDUCACIÓN, EMPLEO, NUTRICIÓN, BIENESTAR SOCIAL, CULTURAL POLÍTICO, ECONÓMICO, PRODUCTIVO, DEPORTIVO, RECREATIVO Y AMBIENTAL Y PRODUCTIVO, ADEMÁS REALIZARA PROGRAMAS CULTURALES, RECREATIVOS, EDUCATIVOS Y DEPORTIVOS CON LOS CUALES SE :PROPICIEN UN AMBIENTE SOCIO-AFECTIVO MÁS AGRADABLE, DE IGUAL MANERA CELEBRARA CONVENIO CON INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, NACIONALES O EXTRANJERAS PARA

ASESORAR, ELABORAR EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL SABER, -DE OBRA CIVIL, COMERCIAL Y LOS TRÁMITES JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS QUE SEAN NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN EFECTIVA DE DICHOS SERVICIOS, LA COMERCIALIZACIÓN, PRODUCCIÓN, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE TODA CLASE DE MATERIALES, MAQUINARIAS, SUMINISTROS, INSUMO, ELEMENTOS, MERCANCÍA, ARTICULO Y EQUIPOS AL IGUAL QUE TRANSFORMAS, ENSAMBLAR DISTRIBUIR PARA EXPLORAR Y/O COMERCIALIZAR DIRECTAMENTE O MEDIANTE CONCESIÓN O FRANQUICIA, MATERIALES, INSUMO O. MAQUINARIA ARA TODA CLASE DE OBRA CIVIL LA PROMOCIÓN, GERENCIA DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, FINANCIACIÓN, COMPRA VENTA Y MERCADEO, ARRENDAMIENTO , LEASING, INTERVENTORÍA, AUDITORIA, COSTOS, PRESUPUESTO, PROGRAMACIÓN ,AVALUÓ, . ESTUDIOS TÉCNICOS, CÁLCULOS ESTRUCTURALES, PROYECTOS ARQUITECTÓNICOS PARCIALES O COMPLETOS DE PROYECTOS INMOBILIARIOS, LEVANTAMIENTOS TOPOGRÁFICOS, LA CONFORMACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE FONDOS INMOBILIARIOS Y TODAS LAS ACTIVIDADES CONEXAS O RELACIONADAS CON ESTAS ACTIVIDADES, LA INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN DE OBRAS CIVILES DE INFRAESTRUCTURAS PÚBLICAS O PRIVADAS, CONSTRUCCIÓN Y VENTA DE EDIFICIOS PARA VIVIENDA, OFICINA, TURISMO, INDUSTRIA, CENTROS COMERCIALES, ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO Y VIVIENDA Y PRESTAR TANTO EN EL PAÍS COMO EN EL EXTERIOR, SERVICIOS DE CONSULTORÍA RELACIONADA CON ASESORÍA Y ELABORACIÓN DE: ESTUDIOS TÉCNICO, ECONÓMICOS, ORGANIZACIONALES, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y DE MERCADO REQUERIDOS PARA TODA CLASE DE PROYECTOS INMOBILIARIOS U OBRAS DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y URBANISMO EN SUS DISTINTAS ESPECIALIDADES, EN DESARROLLO DE SU&RSQUO; OBJETO, LA SOCIEDAD &LDQUO;PODRÁ TOMAR PARTE O SER SOCIA DE SOCIEDADES, CONSORCIOS, UNIONES! TEMPORALES Y CUALQUIER DE CUALQUIER OTRO TIPO DE ASOCIACIONES, DE OBRAS INDUSTRIAL, DE OBRAS TECNOLÓGICAS, DE OBRAS TÉCNICAS, DE OBRAS DE MEDIO AMBIENTE, PRESTACIÓN DEL APOYO A LA REALIZACIÓN DE PROYECTOS DE TODA ÍNDOLE, POLÍTICAS PÚBLICAS, OBRAS CIVILES, OBRAS DE ELECTRÓNICAS, ELÉCTRICAS, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS EN HIERRO ALUMINIO ARQUITECTÓNICO, ACERO MADERA Y VIDRIOS, REALIZAR INVERSIONES EN LAS RAMA DE HIERROS, ALUMINIO, ARQUITECTÓNICO Y CERRAJERÍA, ACERO Y MADERA Y SISTEMAS. -OBRAS AGRÍCOLAS Y DE MEDIO AMBIENTE, OBRAS DE TELECOMUNICACIONES. -SERVICIO DE IMPRESIÓN REPROGRÁFICA, PRODUCCIÓN DE COPIA A PARTIR DE ORIGINAL Y VENTA DE PAPELERÍA, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS TECNOLÓGICOS. -PODRÁ REALIZAR ENCUESTAS EN EL ÁREA QUE LO REQUIERA. -EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S PODRÁ SER ENTIDAD PRESTADORA DE SERVICIOS A DETERMINADAS LABORES TALES COMO: IMPLEMENTAR CAPACITACIONES A EMPRESAS PÚBLICAS Y/O PRIVADAS PARA LO CUAL PODRÁ SUMINISTRAR EL MATERIAL DIDÁCTICO, TECNOLÓGICO Y PUBLICITARIO QUE SE REQUIERA PARA TAL CASO DESARROLLAR, FOMENTAR Y PROMOVER PLANES QUE SE RELACIONEN CON LA ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE, COMO TAMBIÉN IMPLEMENTAR PROGRAMAS DE USO Y MANEJO SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS NATURALES EN CUANTO A REFORESTACIÓN Y ARBORIZACIÓN URBANA Y/O RURAL, EN EL CUIDADO Y MANTENIMIENTO EN EL TEMA DEL CUIDADO DE LOS PARQUES, ORNATO, ÁREA FORESTAL, AMBIENTAL Y EN EDUCACIÓN AMBIENTAL Y DISEÑAR E IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE MANTENIMIENTOS Y CONSERVACIÓN DE LAS ZONAS VERDES, MANTENIMIENTO Y ASEO DE INSTALACIONES DEPORTIVAS, CENTROS VACACIONALES, PISCINAS, HOSPITALES Y DEMÁS EDIFICACIONES, DESARROLLAR TODO LO RELACIONADO CON LA LOGÍSTICA EN LA ATENCIÓN DE ACTIVIDADES RECREATIVAS, CULTURALES Y SOCIALES PARA ACTIVIDADES PÚBLICAS O- PRIVADAS, IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS NUTRICIONALES, ASISTENCIA ALIMENTARIA PARA LA NIÑEZ EL ADULTO MAYOR, Y POBLACIÓN VULNERABLE, ADECUAR Y SUMINISTRAR TODO TIPO DE EVENTO DE LA REGIÓN O A NIVEL NACIONAL O EN EL EXTRANJERO EVENTOS YA SEA CON ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS DE MATERIALES TALES COMO SILLAS, CAMAS, TARIMAS, MESAS, SONIDO' Y MATERIAL PUBLICITARIO, IMPLEMENTAR PROGRAMAS DE USO Y MANEJO SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS NATURALES, EJECUTAR Y/O SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN (REFRIGERIOS, ALMUERZOS, CENAS ENTRE OTROS) PARA DIFERENTES ACTIVIDADES, ARTÍSTICOS, CULTURALES Y SOCIALES, SEMINARIOS, CONSULTORÍAS DE PROYECTOS DE TODA ÍNDOLE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS LOGÍSTICOS, SERVICIOS RECREATIVOS, SERVICIOS: ADMINISTRATIVOS, SERVICIOS GENERALES, SERVICIOS DE CONTROL DE ACCESOS Y DE SEGURIDAD SERVICIOS CULTURALES, SERVICIOS DEPORTIVOS, SERVICIOS CULTURALES, SERVICIOS SOCIALES, SERVICIOS GENERALES Y DE TRANSPORTE. -SERVICIOS DE SALUD, MANEJO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO, EN TEMAS DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN, CAPACITACIONES EN TEMAS DE SALUD, TAMIZAJES, CONFORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE REDES SOCIALES, COMUNITARIAS, SECTORIALES E INTERSECTORIALES, ASESORÍA Y CAPACITACIÓN EN ZONAS DE ORIENTACIÓN Y CENTROS DE ESCUCHA, REALIZACIÓN DE CARACTERIZACIÓN SOCIAL Y AMBIENTAL, SENSIBILIZAR EN TEMAS DE HÁBITOS Y ACTITUDES QUE CONDUZCAN A FORMAS DE VIDAS SALUDABLES, VACUNACIONES EN TODOS LOS GRUPOS DE EDAD Y, EN SU CASO, GRUPOS DE RIESGO, SEGÚN EL CALENDARIO DE VACUNACIÓN VIGENTE APROBADO POR EL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, ATENCIÓN PSICOSOCIAL A GRUPOS DE NIVEL FAMILIAR Y POBLACIÓN VULNERABLE, ASESORÍA EN LA CREACIÓN DE AMBIENTES FAVORABLES A' LA SALUD, FORTALECIMIENTO DE LA ACCIÓN Y PARTICIPACIÓN

COMUNITARIA, DESARROLLO DE ACTITUDES PERSONALES SALUDABLES Y LA REORIENTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD. EN REFERENTE A ODONTOLOGÍA EN GENERAL, ESPECIALIZADA, RAYOS X Y LOS DEMÁS REFERENTES A LOS OFRECIDOS POR LOS PROFESIONALES. DE ESTA ÁREA TANTO EN EL CAMPO GENERAL COMO ESPECIALIZADO. COMO LO SON ASESORÍAS Y CAPACITACIONES EN EL TEMA EN MENCIÓN; DE IGUAL MANERA PODRÁ COMERCIALIZAR INSTRUMENTAL MÉDICO EN DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL, ABRIR ESTABLECIMIENTO CON TAL FIN. PRESTACIÓN DEL APOYO O LA REALIZACIÓN DE SERVICIOS DE ASESORÍA EN TRÁNSITO, DEMARCACIÓN EDUCACIÓN Y SEGURIDAD VIAL, TRANSPORTE Y SEGURIDAD VIAL, ACCESORIA JURÍDICAS EN TODAS LAS ESPECIALIDADES. ASÍ MISMO PODRÁ REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD ECONÓMICA LÍCITA EN COLOMBIA COMO EN EL EXTRANJERO. -LA SOCIEDAD PODRÁ LLEVAR A CABO, EN GENERAL, TODAS LAS OPERACIONES, DE CUALQUIER NATURALEZA QUE ELLAS "FUEREN, RELACIONADAS CON EL OBJETO MENCIONADO, ASÍ MISMO CUALESQUIERA ACTIVIDADES SIMILARES CONEXAS, COMPLEMENTARIAS O QUE PERMITAN FACILITAR O DESARROLLAR EL COMERCIO O LA INDUSTRIA DE LA SOCIEDAD PROYECTAR, PROGRAMAR Y REALIZAR PROGRAMAS DE ATENCIÓN DOCUMENTAL, REALIZAR LA ASESORÍA Y EJECUCIÓN DE PROGRAMAS DE BIENESTAR EN EMPRESAS PÚBLICAS Y PRIVADAS, TAMBIÉN PODRÁ SER PRESTADORA DE SERVICIOS. -EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S PODRÁ ADQUIRIR, ENAJENAR, GRAVAR ADMINISTRAR, TOMAR Y DAR EN ARRENDAMIENTO TODAS CLASES DE 'BIENES MUEBLES E INMUEBLES Y EN ESPECIAL HIPOTECAR LOS BIENES INMUEBLES QUE ADQUIERA Y DAR EN PRENDAS LOS BIENES MUEBLES QUE SEAN DE SU PROPIEDAD. - REALIZAR ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EDIFICACIONES; SERVICIOS DE JARDINERÍA Y PAISAJISMO, CONFESIÓN DE TEXTILES, COMERCIALIZACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR. -LA S.A.S PODRÁ COMERCIALIZAR, FABRICAR, DISTRIBUIR PRODUCTOS DE ASEO Y DESECHABLES, IMPORTACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS RELACIONADOS CON EL ASEO. ASÍ PODRÁ COMERCIALIZAR AL POR MAYOR Y POR MENOR LLANTAS PARA TODO TIPO DE VEHÍCULO, -REALIZAR ASESORÍA Y/O IMPLEMENTACIÓN DISEÑO, EJECUCIÓN Y/O EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN ' DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO; COMO TAMBIÉN CAPACITACIÓN EN TODO LO RELACIONADO CON SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. PARÁGRAFO. - EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S PODRÁ PARTICIPAR COMO SOCIA EN SOCIEDADES CUYO OBJETO SOCIAL FUERE IGUAL, SIMILAR, CONEXO COMPLEMENTARIO DE LAS ACTIVIDADES INDICADAS EN SU OBJETO SOCIAL. ASÍ MISMO, PODRÁ REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD ECONÓMICA LICITA TANTO EN RELACIONADAS CON EL OBJETO MENCIONADO, ASÍ COMO CUALESQUIERA ACTIVIDADES SIMILARES, CONEXAS O COMPLEMENTARIAS O QUE PERMITAN FACILITAR O DESARROLLAR EL COMERCIO O LA INDUSTRIA DE LA SOCIEDAD.

LA S. A. S PRODUCIRÁ Y COMERCIALIZARÁ. FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y SUS DERIVADOS, ES PROMOVER EL DESARROLLO CULTURAL, SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTA! DE LOS PUEBLOS QUE INTEGRAN, Y EN. ESPECIAL, LA DE LOS MÁS VULNERABLES, BUSCANDO MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA A TRAVÉS DE LA GENERACIÓN DE SU PROPIO EMPLEO Y EL FORTALECIMIENTO DE LAS PEQUEÑAS UNIDADES. PRODUCTIVAS. APOYAR PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE VAYAN EN BENEFICIOS DE TA PROTECCIÓN INTEGRAL DE LA NIÑEZ, ADOLESCENTES Y FAMILIAR EL ADULTO MAYOR, MUJERES GESTANTES, LACTANTE Y POBLACIÓN EN SITUACIÓN DE DESPLAZAMIENTO Y. 'AGROPECUARIO EN GENERAL. PARA EL LOGRO DE SUS OBJETIVOS LA. S.A.S PODRÁ REALIZAR LOS SIGUIENTES FINES ESPECÍFICOS O ACTIVIDADES: A) COORDINAR Y EJECUTAR PROGRAMAS, PROYECTOS 6 ACTIVIDADES QUE TIENDAN A FORTALECER A LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES E IMPULSAR LA CREACIÓN DE ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS QUE APUNTEN A TRABAJAR DE MANERA ORGANIZADA EN BUSCA DE MAYORES BENEFICIOS. B) CREAR CONCIENCIA SOCIAL SOBRE EL RESPETO, EL BUEN USO SOBRE EL MEDIO AMBIENTE Y EMPRENDER ACCIONES QUE. AYUDEN A EVITAR SU DEGRADACIÓN. C) CONTRIBUIR AL FORTALECIMIENTO CULTURAL Y SOCIAL CONSTRUYENDO TEJIDOS HUMANOS ENMARCADO EN LA IDENTIDAD CULTURAL. D) PROGRAMAR CONFERENCIAS, SEMINARIOS, CURSOS Y CONVIVENCIAS PARA ASOCIADOS Y BENEFICIARIOS DE PROYECTOS DE ACUERDOS A LAS ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLEN. E) INCENTIVAR AL CAMPESINO PARA QUE VEA EN EL CAMPO UNA OPCIÓN DE VIDA, DE CRECER COMO PRODUCTOR Y QUE A TRAVÉS DE PLANIFICACIÓN. SE PROYECTE COMO EMPRESARIO. F) COORDINAR AYUDAS SOCIALES, CULTURALES, PRODUCTIVAS O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE QUE TIENDA A BENEFICIAR PRIMERAMENTE A LA POBLACIÓN MÁS VULNERABLE O EN RIESGO. G) EVITAR A TRAVÉS DE LA ACCIÓN COMUNITARIA QUE DESARROLLE LA ASOCIACIÓN QUE EL CAMPESINO EMIGRE A LA CIUDAD, AGRAVANDO LA PROBLEMÁTICA SOCIAL, APOYAR PROGRAMAS DE RETORNO 'AL CAMPO. H) ASESORAR AL CAMPESINO EN SUS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS. I) DIFUNDIR INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES SOCIALES DE LA ASOCIACIÓN Y SUS EXPERIENCIAS. PARA EL CABAL CUMPLIMIENTO DE SUS OBJETIVOS, LA ASOCIACIÓN TAMBIÉN PODRÁ: J) CREAR, PATROCINAR O SER PARTE DE ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, CON O SIN ÁNIMO DE LUCRO CUYOS PROP6SITOS CONTRIBUYAN AL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE ASOCIACIÓN. } ACTUAR EN COORDINACIÓN CON OTRAS ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, NACIONALES O EXTRANJERAS QUE PERSIGAN IGUALES O SIMILARES OBJETIVOS. M)

ADQUIRIR, A CUALQUIER TÍTULO TODA CLASE DE BIENES, ASÍ COMO ENAJENARLOS, DARLOS O TOMARLOS EN ARRENDAMIENTO, ANTICRESIS, USUFRUCTO, PIGNORARLOS, HIPOTECARLOS Y EN GENERA! GRAVARLO Y ADMINISTRAR Y CELEBRAR CUALQUIER OTRO NEGOCIO JURÍDICO SOBRE LOS BIENES QUE CONFORMAN EL PATRIMONIO DE LA ASOCIACIÓN. N) PRODUCIR, ADQUIRIR, DISTRIBUIR VENDER PRODUCTOS O SERVICIOS QUE FACILITEN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS Y ADMINISTRAR DIRECTAMENTE LAS INSTALACIONES QUE SEAN NECESARIO PARA ELLOS. 0) OTORGAR Y RECIBIR PRÉSTAMOS, FIJAR, ENDOSAR ACEPTAR TODA CLASE DE TÍTULOS VALORES, Y CELEBRAR EN GENERAL TODAS LAS OPERACIONES RELACIONADAS TÍTULOS, CRÉDITOS, CIVILES O COMERCIALES QUE RECLAMEN EL DESARROLLO DE SUS OBJETIVOS. P) CELEBRAR EN DESARROLLO DE SUS OBJETIVOS, TODA CLASE DE OPERACIONES CON ESTABLECIMIENTOS DE CRÉDITOS, COMPAÑÍAS ASEGURADORAS, INSTITUCIONES NACIONALES Y EXTRANJERAS Y DEMÁS PERSONAS JURÍDICAS, Q) TRANSIGIR, DESISTIR Y SOMETER A DECISIONES ARBITRALES LOS ASUNTOS EN LOS CUALES TENGA INTERESES. R) CELEBRAR Y EJECUTAR, EN SU PROPIO NOMBRE O POR CUENTA DE TERCEROS O EN PARTICIPACIÓN CON ELLOS TODOS LOS ASPECTOS Y NEGOCIO JURÍDICOS QUE CONVENGAN A LOS OBJETIVOS DE LA ASOCIACIÓN. S) EN GENERAL, REALIZAR TODAS LAS OPERACIONES NECESARIAS, CONVENIENTES PARA FACILITAR EL LOGRO DE LOS A OBJETIVOS DE LA ASOCIACIÓN. T) ASESORÍA EN REFORESTACIÓN, BRIGADA. EN SALUD P Y P, PRESTAR LOS SERVICIOS DE SALUD PÚBLICA, TRANSPORTE DE PACIENTE TERRESTRE Y ACUÁTICO, SUMINISTRO DE MEDICAMENTO POS. U) CONSTRUCCIÓN EN OBRAS CIVILES EN GENERAL, SUMINISTRO DE SEMILLAS EN GENERAL, PRODUCTOS AGROPECUARIOS EN GENERAL Y VENTA DE AGRO INSUMO A ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS, ASESORÍA Y CAPACITACIÓN EN "ORGANIZACIÓN DOCUMENTAL ARCHIVO. V) ASESORÍA EN REPARACIÓN, . VERDAD DE LAS VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO AL MARGEN DE LA LEY, ASESORÍA Y CAPACITACIÓN EN CONCILIACIÓN EN DERECHO Y EQUIDAD, ASESORÍA JURÍDICA EN GENERAL, - PROTECCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, ADOLESCENTE, ADULTO MAYOR, MUJERES QUE SOBRAN DE ALGUNAS INCAPACIDAD FÍSICA, MENTAL, ATENCIÓN AL ADULTO MAYOR, MUJERES LACTANTE Y GESTANTE. W) CAPACITACIÓN Y PROGRAMA, EN POSCONFLICTO, ATENCIÓN A LOS PROGRAMAS&RSQUO; DE PRIMERA INFANCIA DE O A 5, INTERVENTORÍA. DE PROYECTOS AGROPECUARIO, CIVIL., AMBIENTAL, AGROFORESTAL, DOCUMENTAL, DERECHO EN GENERAL Y CULTURA. - REALIZAR, ORGANIZAR, PROMOVER Y ADELANTAR TODA CLASE DE ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN QUE VAYAN ENCAMINADAS AL FORTALECIMIENTO Y CUIDADOS DE LA POBLACIÓN VULNERABLE. - ATENDER A LA POBLACIÓN VULNERABLE QUE PRESENTEN PROBLEMAS DE TIPO LEGAL Y PROMOVER SU RECUPERACIÓN EN UNIÓN CON LAS ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS QUE PRESTEN SU CONCURSO. - TRANSPORTE DE PACIENTES TERRESTRES Y ACUÁTICOS, FORMULACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROYECTOS Y ACTIVIDADES CONCERNIENTES CON EL POSTCONFLICTO, SUMINISTROS EN GENERAL. - DESARROLLAR INICIATIVAS TENDIENTES A LA GESTIÓN INTEGRAL DEL RIESGO Y ADAPTABILIDAD AL CAMBIO CLIMÁTICO. - EFECTUAR DIFERENTES ACTIVIDADES TURÍSTICAS, PARA LO CUAL PROMOVERÁ EXCURSIONES, PASEOS Y DEMÁS EVENTOS QUE IMPLIQUEN EL DESARROLLO DE LA AFICIÓN A VIAJAR POR LA RECREACIÓN. PARA EL LOGRO Y DESARROLLO DE LOS OBJETIVOS, LA ASOCIACIÓN PODRÁ PRESTAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES Y SERVICIOS: PROMOVER EL DESARROLLO RURAL, CON ACTIVIDADES ESPECÍFICAS COMO: PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN; TAMBIÉN PROMOVER EL DESARROLLO CULTURAL, SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LOS DEPARTAMENTOS QUE INTEGRAN LA REPÚBLICA DE' COLOMBIA EN ESPECIAL: ATENDIENDO TODO TIPO DE POBLADORES RURALES, EN ESPECIAL LOS MÁS VULNERABLES; BUSCANDO MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA A TRAVÉS DE LA GENERACIÓN DE EMPLEO Y EL FORTALECIMIENTO DE LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS. . APOYAR PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE VAYAN EN BENEFICIOS DE LA PROTECCIÓN INTEGRAL DE. LA. NIÑEZ, ADOLESCENTES Y FAMILIAR, EL ADULTO MAYOR, MUJERES GESTANTES, LACTANTE, Y POBLACIÓN EN SITUACIÓN DE DESPLAZAMIENTO; Y AGROPECUARIO EN GENERAL. A) CONFORMARSE TAMBIÉN COMO EPSEA (ENTIDAD PRESTADORA DEL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA) PARA EJECUTAR PROYECTOS DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA EN EL MARCO DE LOS PDEA Y LA LEY 1876 DE 2017-PARA PARTICIPAR EN. EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES GRUPALES Y MASIVAS RELACIONADAS CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA O RURAL Y ASISTENCIA TÉCNICA AGROPECUARIA, FORESTAL Y AMBIENTAL PARA&RSQUO; EL &LAQUO;FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN, AGROINDUSTRIA, ASOCIATIVIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS RURALES. B) REALIZAR CONSULTORÍA INTEGRAL A LAS ADMINISTRACIONES MUNICIPALES Y ACTIVIDADES CATASTRALES, COMO LA DE SER OPERADOR CATASTRAL CON EL OBJETO DE -ACTUALIZAR LOS CATASTROS MUNICIPALES, CONTRATANDO AL PERSONAL IDÓNEO PREVIAMENTE AUTORIZADO POR EL INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTÍN CODAZZI, IGAC, O QUIEN HAGA SUS VECES, DEBIDAMENTE AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD CATASTRAL, EL IGAC O QUIEN HAYA SIDO AUTORIZADA COMO GESTOR CATASTRAL.-. - PRESTAR LOS SERVICIOS DE INTERVENTORÍA EN PROCESOS SOCIALES, AGROPECUARIOS EN GENERAL, TURISMO EN GENERAL, OBRAS CIVILES EN GENERAL, SERVICIOS AMBIENTALES EN GENERAL. - SUMINISTRO DE TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - SUMINISTRO DE VÍVERES Y ABARROTES EN GENERAL. - SUMINISTRO DE TODA CLASE DE IMPLEMENTOS DEPORTIVOS. -CONSTRUCCIÓN DE

TODO TIPO DE ESCENARIOS DEPORTIVOS. - INTERVENTORÍA DE ALIMENTACIÓN. - SUMINISTRO DE KIT ESCOLARES. - SUMINISTRO DE EQUIPOS DE. OFICINA. - SUMINISTRO. DE - MAQUINARIAS AMARILLAS. - SUMINISTRO DE ELEMENTO DE BIOSEGURIDAD DEL COVID 19.

CERTIFICA - CAPITAL

TIPO DE CAPITAL	VALOR	ACCIONES	VALOR NOMINAL
CAPITAL AUTORIZADO	500.000.000,00	500.000,00	1.000,00
CAPITAL SUSCRITO	10.000.000,00	10.000,00	1.000,00
CAPITAL PAGADO	10.000.000,00	10.000,00	1.000,00

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 003 DEL 10 DE DICIEMBRE DE 2018 DE JUNTA EXTRAORDINARIA DE SOCIOS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 10890 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 19 DE DICIEMBRE DE 2018, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	TASCON SANCHEZ PAOLA ANDREA	CC 1,144,124,887

CERTIFICA - FACULTADES Y LIMITACIONES

ÓRGANOS DE LA SOCIEDAD. LA SOCIEDAD TENDRÁ UN ÓRGANO DE DIRECCIÓN, DENOMINADA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS Y UN REPRESENTANTE LEGAL.

LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS TENDRÁ, ADEMÁS DE LAS FUNCIONES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 420 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, LAS CONTENIDAS EN LOS PRESENTES ESTATUTOS Y EN CUALQUIER OTRA NORMA LEGAL VIGENTE.

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL. LA SOCIEDAD SERÁ GERENCIADA, ADMINISTRADA Y REPRESENTADA LEGALMENTE ANTE TERCEROS POR EL REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADA Y REPRESENTADA LEGALMENTE ANTE TERCEROS POR EL REPRESENTANTE LEGAL, QUIEN NO TENDRÁ RESTRICCIONES DE CONTRATACIÓN POR RAZÓN DE LA NATURALEZA NI DE LA CUANTÍA DE LOS ACTOS QUE CELEBRE. POR LO TANTO, SE ENTENDERÁ QUE EL REPRESENTANTE LEGAL PODRÁ CELEBRAR O EJECUTAR TODO EL ACTO Y CONTRATADOS COMPRENDIDOS EN EL OBJETO SOCIAL QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON LA EXISTENCIA Y EL FUNCIONAMIENTO DE LA SOCIEDAD.

EL REPRESENTANTE LEGAL SE ENTENDERÁ INVESTIDO DE LOS MÁS AMPLIOS PODERES PARA ACTUAR EN TODAS LAS CIRCUNSTANCIAS EN NOMBRE DE LA SOCIEDAD, CON EXCEPCIÓN DE AQUELLAS FACULTADES QUE, DE ACUERDO CON LOS ESTATUTOS, SE HUBIEREN RESERVADO LOS ACCIONISTAS. EN LA RELACIÓN FRENTE A TERCEROS, LA SOCIEDAD QUEDARA OBLIGADA POR LOS ACTOS Y CONTRATOS CELEBRADOS POR EL REPRESENTANTE LEGAL.

LE ESTÁ PROHIBIDO AL REPRESENTANTE LEGAL Y A LOS DEMÁS ADMINISTRADORES DE LA SOCIEDAD, POR SI O POR INTERPUESTA PERSONA, OBTENER BAJO CUALQUIER FORMA O MODALIDAD JURÍDICA PRESTAMOS POR PARTE DE LA SOCIEDAD U OBTENER DE PARTE DE LA SOCIEDAD AVAL, FIANZA O CUALQUIER OTRO TIPO DE GERENCIA DE SUS OBLIGACIONES PERSONALES.

CERTIFICA - ESTABLECIMIENTOS

QUE ES PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO EN LA JURISDICCIÓN DE ESTA CÁMARA DE COMERCIO:

*** **NOMBRE ESTABLECIMIENTO** : EMPRESA SOCIAL DE COLOMBIA S.A.S

MATRICULA : 61358
FECHA DE MATRICULA : 20080624
FECHA DE RENOVACION : 20230331
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2023
DIRECCION : CARRERA 24 NO. 23-25
BARRIO : ESCOBAR
MUNICIPIO : 76834 - TULUA
TELEFONO 1 : 3104240635
TELEFONO 2 : 2248852
TELEFONO 3 : 3104240635
CORREO ELECTRONICO : emsodeco@hotmail.com
ACTIVIDAD PRINCIPAL : I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS
ACTIVIDAD SECUNDARIA : I5621 - CATERING PARA EVENTOS
OTRAS ACTIVIDADES : G4610 - COMERCIO AL POR MAYOR A CAMBIO DE UNA RETRIBUCION O POR CONTRATA
OTRAS ACTIVIDADES : N8211 - ACTIVIDADES COMBINADAS DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS DE OFICINA
VALOR DEL ESTABLECIMIENTO : 2,124,227,382

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es PEQUEÑA EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $2,207,612,390
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : I5629

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $7,200

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE TULUA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

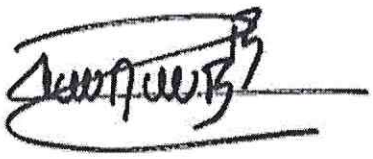
La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar hasta po 60 días y cuantas veces lo requiera, el contenido del mismo, ingresando al enlace https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=1636 seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación Dk2FyGJpj4

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

CODIGO DE VERIFICACIÓN Dk2FyGJpj4



Gustavo Basto Betancur

*** FINAL DEL CERTIFICADO ***

RE: SOLICITUD INFORMACIÓN.

DIRAN GUTAH-SST <diran.gutah-sst@policia.gov.co>
Jue 18/05/2023 16:27
Para: FERMIN ROMERO ESQUIVEL <fermin.romero@correo.policia.gov.co>

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
GRUPO TALENTO HUMANO

Humana

Bogotá D.C. 18 de mayo 2023

Buenos días, Dios y Patria

De manera atenta me permito sugerir tener en cuenta la normatividad vigente para empleadores y contratantes la **Resolución 0312 del 13/02/2019** Por la cual se definen los Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. **Decreto 1072 26-05-2015** *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*

De igual manera incluir los siguientes numerales:

1. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales (Cajas de compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

2. El contratista se compromete a cumplir con las directrices conforme a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los contratistas.
3. El contratista deberá anexar las planilla de aportes a seguridad social los primeros 5 días de cada mes de la afiliación vigente a EPS, ARL, AFP y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
4. El contratista deberá cumplir con la normatividad vigente para las actividades de alto riesgo establecido en el Decreto 2090 del 2003 y demás normatividad vigente en la materia.
5. Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.
6. En caso de presentarse un Accidente de Trabajo, corresponde al contratista realizar

investigación del mismo en el marco de la Resolución 1401 de 2007, debiendo presentar una copia de la documentación al supervisor del contrato.

7. El contratista hará uso adecuado y suministrará los Elementos de Protección personal al personal bajo su cargo, de acuerdo a lo estipulado en la Matriz de Elementos de Protección Personal E.P.P y la Matriz de identificación de peligros y riesgos previamente elaborada por él contratista.
8. Cumplir con el plan de saneamiento básico entre ellos potabilidad de agua, fumigación, control de plagas, manejo de residuos orgánicos entre otros guía 1DH-GU-0021.

Atentamente

Teniente Coronel
ARLEY GAMBA HOMBITA
Jefe Grupo de Talento Humano DIRAN
Tel: 5159750 Ext. 31122
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA N A CIO N AL
Dirección de Antinarcóticos

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA con únicamente para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida, por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal.

De: FERMIN ROMERO ESQUIVEL <fermin.romero@correo.policia.gov.co>
Enviado: miércoles, 17 de mayo de 2023 19:15
Para: DIRAN GUTAH-SST <diran.gutah-sst@policia.gov.co>
Asunto: SOLICITUD INFORMACIÓN.

Buenas noches,

DIOS Y PATRIA

Cordial saludo

Respetuosamente Solicito su valiosa colaboración en el sentido de realizar una verificación al estudio previo cuyo objeto es el **ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4.,** que cumpla con lo exigido con la normatividad legal vigente para el presente proceso o si es el caso le falte alguna obligación y ser incluida en el mismo.

Anexo documento en Word y quedo atento a sus sugerencias

Lo anterior, siguiendo instrucciones de la Jefatura del Grupo de Contratos DIRAN y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la *Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones y asociaciones que afilian*

trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los contratistas.
Gracias.

Atentamente,

Intendente **FERMÍN ROMERO ESQUIVEL**
Analista Grupo Contratos DIRAN

Mensaje Importante

La información contenida en este mensaje, incluidos los archivos adjuntos al mismo, son para el uso exclusivo del destinatario y puede contener información que no es de carácter público, en caso de haber recibido este mensaje por error, comuníquese de forma inmediata con el emisor y proceda a su eliminación; recuerde que cualquier uso, difusión, distribución, copiado o divulgación de esta comunicación está estrictamente prohibido.

---Para evitar que su cuenta de correo personal institucional, sea víctima de suplantación, atacada por malware o phishing tenga presente no hacer click en links desconocidos, ya que a traves de estos se solicita datos personales como contraseña, número de cédula y correo electrónico entre otros. Por tal motivo deben abstenerse de suministrar información personal, institucional y bancaria.

CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entendera como aceptado y se recepcionara como documento prueba de la entrega del usurario (Ley 527 del 18-08-1999).

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y/O AMBIENTALES ECO "ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4 "

DIRAN PLANE-SGA <diran.plane-sga@policia.gov.co>
Jue 18/05/2023 15:38
Para: FERMIN ROMERO ESQUIVEL <fermin.romero@correo.policia.gov.co>

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCOTICOS
PLANEACIÓN

Humana

Correo No. 924 /DIRAN-PLANE

Bogotá D. C., 18 de mayo de 2023

Dios y Patria, Policía Nacional, Buenos días

De manera atenta y respetuosa, me permito enviar, requerimientos ambientales (legales o técnicos) para la adquisición de **"ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4 ".**

Los cuales se sugieren incluirse en el aparte de "Otras Especificaciones Técnicas" de los estudios de conveniencias y oportunidades – ECO lo siguiente:

- ✓ El oferente y/o contratista deberá presentar certificación vigente del Registro Único de Infractores Ambiental RUIA donde se evidencia que no cuenta con sanciones ambientales.
- ✓ Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del suministro, será asumida como responsabilidad exclusiva del contratista.
- ✓ El oferente y fututo contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual

podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínima de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnológico hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha (deberá entregar copia de los certificados de disposición final de estos residuos al supervisor del contrato).
- ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiere por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
- ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar segregación en la fuente, así como la disposición final en el centro de acopio de residuos en bolsas acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.
- ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (06) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.
- ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual dando especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino en atención a la

sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano".

- ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendamientos deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control en atención Resolución No. 0316 de fecha 01/03/20218 "POR LA CUAL SE ESTABLECEN DISPOSICIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DE LOS ACEITES DE COCINA USADOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"
- ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos en atención PROYECTO ACUERDO N° 316 DE 2019 "POR EL CUAL SE REGULA EL USO DE PRODUCTOS DESECHABLES EN LAS ENTIDADES PÚBLICAS DEL DISTRITO CAPITAL".
- ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura – BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.
- ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

Atentamente,

Subintendente
MAGNOLIA ALVAREZ CHACÓN
Gestor de Planeación DIRAN
Teléfonos: +57 (320) 476-6687

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
Dirección de Antinarcóticos

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA son únicamente para el uso del destinatario y puede contener información de uso privilegiado o confidencial que no es de carácter público. Si usted no es el destinatario no intencional, se le informa que cualquier uso, difusión, distribución o copiado de esta comunicación está terminantemente prohibido. Cualquier revisión, retransmisión, diseminación o uso del mismo, así como cualquier acción que se tome al respecto a la información contenida, por personas o entidades diferentes al propósito original de la misma es ilegal.

De: FERMIN ROMERO ESQUIVEL <fermin.romero@correo.policia.gov.co>
Enviado el: miércoles, 17 de mayo de 2023 7:15 p. m.
Para: DIRAN PLANE-SGA <diran.plane-sga@policia.gov.co>
Asunto: SOLICITUD INFORMACIÓN

Dios y Patria buenas noches,

De manera atenta me permito enviar a la señora Subintendente, el estudio previo cuyo objeto es el **ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4.**, con el fin estudie la posibilidad de verificar la información respecto a lo relacionado con la normatividad vigente ambiental.

Agradezco la colaboración.

Atentamente,

Intendente **FERMÍN ROMERO ESQUIVEL**
Analista Grupo Contratos DIRAN

Mensaje Importante

La información contenida en este mensaje, incluidos los archivos adjuntos al mismo, son para el uso exclusivo del destinatario y puede contener información que no es de carácter público, en caso de haber recibido este mensaje por error, comuníquese de forma inmediata con el emisor y proceda a su eliminación; recuerde que cualquier uso, difusión, distribución, copiado o divulgación de esta comunicación está estrictamente prohibido.

---Para evitar que su cuenta de correo personal institucional, sea víctima de suplantación, atacada por malware o phishing tenga presente no hacer click en links desconocidos, ya que a traves de estos se solicita datos personales como contraseña, número de cédula y correo electrónico entre otros. Por tal motivo deben abstenerse de suministrar información personal, institucional y bancaria.
CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entendera como aceptado y se recepcionara como documento prueba de la entrega del usurario (Ley 527 del 18-08-1999).

---Para evitar que su cuenta de correo personal institucional, sea víctima de suplantación, atacada por malware o phishing tenga presente no hacer click en links desconocidos, ya que a traves de estos se solicita datos personales como contraseña, número de cédula y correo electrónico entre otros. Por tal motivo deben abstenerse de suministrar información personal, institucional y bancaria.
CONFIDENCIALIDAD: Al recibir el acuse recibido por parte de esta dependencia se entendera como aceptado y se recepcionara como documento prueba de la entrega del usurario (Ley 527 del 18-08-1999).

Mensaje Importante

La información contenida en este mensaje, incluidos los archivos adjuntos al mismo, son para el uso exclusivo del destinatario y puede

con el emisor y proceda a su eliminación; recuerde que cualquier uso, difusión, distribución, copiado o divulgación de esta comunicación está estrictamente prohibido.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION ANTINARCOTICOS
GRUPO DE CONTRATOS

ONAC ACREDITADO
CEA.3.0-07
16-ECD-003

ARAFI-GRUCO - 3.1

Bogotá D.C., 09 de junio de 2023

Señor (a) capitan
JOSE ALFREDO RODRIGUEZ DURAN
Jefe Asuntos Juridicos
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CATAM Edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

Asunto: Solicitud concepto jurídico estudio previo

De manera atenta me permito solicitar a mi Capitán, ordene a quien corresponda, se emita concepto de viabilidad al estudio previo cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4"**, el cual cuenta con un presupuesto oficial asignado de **CUATRO MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL ($4.343.808,00).**

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Deivis Sair Gomez Gomez
Grado: Intendente
Cargo: Jefe Grupo Contratos
Cédula: 1067853085
Dependencia: Grupo De Contratos
Unidad: Direccion Antinarcoticos
Correo: deivis.gomez@correo.policia.gov.co
9/06/2023 10:06:08 a. m.

Anexo: no

Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CA
Edificio Antinarcóticos
Teléfono: 5159750 ext 31156
diran.arafi-gucon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

Icontec ISO / IEC 27001 SI-CER431775

INFORMACIÓN PÚBLICA

20-4

Página 1 de 1		
Código: 2BS-FR- 0046	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	
Fecha: 25-01-2021		
Versión: 1	FORMATO REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	POLICÍA NACIONAL

DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL

Fecha: 09 JUN 2023

Lugar: DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS.

No. Consecutivo Revisión: 01 No. SISCO: 2023-040

OBJETO: "ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4".	VALOR: ($4.343.808,00)

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: CONTRATACIÓN DIRECTA-ARRENDAMIENTO INMUEBLES

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO – Teniente Coronel **FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA** Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No. 4.

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO: El presente estudio previo fue ajustado a la modalidad de **CONTRATACIÓN DIRECTA-ARRENDAMIENTO INMUEBLES,** teniendo en cuenta la normatividad vigente, artículo 2, numeral4n literal i) de la ley 1150 de 2007, en concordancia con la SUBSECCIÓN 4 – CONTRATACION DIRECTA Artículo **2.2.1.2.1.4.1.1** Del Decreto 1082 del 26 de Mayo del 2015, "arrendamiento de bienes inmuebles, estudio de resultado de un análisis parametrizado de todas las variables establecidas por la normatividad legal vigente, en materia de contratación estatal la cual ha permitido establecer los parámetros técnicos, económicos y jaricos en las estructuración del documento final.

FUNCIONARIO QUE PARTICIPA EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE PROCESO (UNIDAD DUEÑA NECESIDAD)	TC	FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA	
JEFE OFICINA ASUNTOS JURIDICOS	CT	JOSE ALFREDO RODRIGUEZ DURÁN	
JEFE ÁREA O GRUPO CONTRATACIÓN (E)	IT	DEIVI SAIR GOMEZ GOMEZ	
JEFE GRUPO PRECONTRACTUAL(UNIDAD)	N/A		
ANALISTA DE CONTRATOS (QUIEN REVISA)	IT	FERMÍN ROMERO ESQUIVEL	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

FECHA:		VALOR:	($4.343.808,00)
GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
PT	ANGIE CORIN ESPINOSA BASTIDAS	ESTRUCTURADOR ESTUDIO PREVIO	Angie E.

GS-2023-071984-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION ANTINARCOTICOS
ASUNTOS JURIDICOS DIRAN

ONAC ACREDITADO
CEA.3.0-07
16-ECD-003

DIRAN-ASJUR - 29.25

Bogotá D.C., 20 de junio de 2023

Señor intendente
DEIVIS SAIR GOMEZ GOMEZ
Jefe Grupo Contratos
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CATAM Edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

Asunto: envió respuesta concepto

Antecedentes del proceso

Que, mediante comunicación oficial No. GS-2023-044148-DIRAN de fecha 12 de abril de 2023, suscrita por el señor teniente coronel FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA, Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No.4, dirigida al señor capitán SERGIO ANDRÉS GARCÍA BERMÚDEZ, Jefe Área Administrativa y financiera - DIRAN, solicita Avalúo Cafetería Compañía Antinarcóticos Regional No. 4.

Que, mediante comunicación oficial No. GS-2023-046490-DIRAN de fecha 18/04/2023, se otorga una respuesta así: " *En atención a lo dispuesto en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14/11/2020, mediante el cual se establece los "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL" en su capítulo No 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, numeral 2.1 AVALUÓ CANON DE ARRENDAMIENTO, en el cual de manera textual se expone "si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá el valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el Índice de Precios al consumidor (IPC)" y teniendo en cuenta que el objeto de contratación en la presente vigencia ya cuentan con avaluó comercial realizado dando cumplimiento a la resolución 620 del 2008, por un funcionario capacitado por el Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC), respetuosamente me permito certificar el valor establecido por el Responsable de Infraestructura de la Dirección de Antinarcóticos, según el objeto contractual en estudio de convivencia y oportunidad*".

Que, mediante comunicación oficial GS-2023-044152-DIRAN de fecha 12 de abril de 2023, suscrita por el señor teniente coronel FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No. 4, dirigida al señor coronel EDGAR CÁRDENAS VESGA, Director de Antinarcóticos, solicita concepto de viabilidad para dar inicio al proceso de contratación.

Fiel copia del original firmado romero

GS-2023-071984-DIRAN

Que, mediante comentario al comunicado oficial numero GS-2023-044152-DIRAN (GEPOL) del 17 de abril de 2023, el señor coronel EDGAR CÁRDENAS VESGA, Director de Antinarcóticos, realizo el presente Comentario: "*-Autorizado, de acuerdo a los protocolos Institucionales y normatividad legal vigente.*"

Que, mediante comunicación oficial No. GS-2023-044153-DIRAN de fecha 12 de abril de 2023, suscrita por el señor teniente coronel FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No. 4, dirigida al señor coronel EDGAR CÁRDENAS VESGA Director de Antinarcóticos, solicita Instalación de Medidores, Testigos para el consumo de servicios públicos, para el contrato de cafeterías CREG4, así; "*En virtud a los parámetros establecidos y ceñidos en los instructivos para los contratos de arrendamiento a cargo de la Policía Nacional, en calidad de arrendador de las áreas y/o espacios en el ámbito de la gestión Institucional (salud, educación, bienestar, misionalidad) y en concordancia con las políticas de optimización de los recursos y las medidas de austeridad en el gasto público; de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi General, tenga a bien autorizar y delegar a quien corresponda realizar las coordinaciones para la instalación de los medidores testigos en las áreas de cafetería que se encuentran en calidad de contrato de arrendamiento en la Compañía Antinarcóticos Regional No.4, con el fin de ejercer control, supervisión y evidenciar el consumo real del servicio (energía-acueducto), obligaciones que deberán ser canceladas por el arrendatario a la cuenta contrato de la empresa que suministra el servicio correspondiente, teniendo en cuenta que el contrato No. PN-DIRAN No. 02-1-10110-21 finaliza el 12 de mayo del presente año y se tiene previsto el inicio de un nuevo contrato para el mes antes mencionado*".

Que, mediante comentario en el sistema GEPOL del 13 de abril de 2023, el señor coronel EDGAR CÁRDENAS VESGA, Director de Antinarcóticos, Comentario: "*respetuosamente me permito remitir a mi Capitán: -Verificar viabilidad y proceder de acuerdo a los protocolos Institucionales y normatividad legal vigente.*"

Que, mediante comunicación oficial GS-2023-053234-DIRAN de fecha 03 de mayo de 2023, suscrita por el señor teniente coronel FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA Comandante Compañía Antinarcóticos Regional No.4, dirigida al señor mayor ARIEL ANTONIO ALAPE ROJAS Jefe Unidad de Investigación Criminal REGI4, solicita Estudio de Confiabilidad Personal Civil, así; "*estudie la posibilidad de ordenar a quien corresponda por competencia, desplegar las diligencias o actividades tendientes a efectuar estudio de confiabilidad a un personal civil que se relaciona a continuación, quienes prestaran sus servicios en la cafetería y restaurante de la Compañía Antinarcóticos Regional No.4 , con el fin de dar cumplimiento a las funciones establecidas en la Resolución No. 03256 de Diciembre 16 de 2004" "por las cual se reglamenta la actividad de los interventores, supervisores y coordinadores de convenios y contratos celebrados por la Policía Nacional, art. 83 y 84 de la ley 1474 del 2011 estatuto Anticorrupción*"

Que, mediante comentario GEPOL del 03 de mayo de 2023, el señor mayor ARIEL ANTONIO ALAPE ROJAS Jefe Unidad de Investigación Criminal REGI4, realizo el siguiente comentario: "SIPOL: Atender, Efectuar tramites de Competencia."

Que, mediante acta Nro. 011- SURAN- CREG4- 2.25 de fecha 01 de mayo de 2023, suscrita por el señor teniente coronel FELIPE ANDRÉS ARDILA VALDERRAMA Comandante Compañía

Fiel copia del original reservado

404122132

GS-2023-071984-DIRAN

Antinarcóticos Regional Nro. 4 y representantes de cada grupo de esa unidad, se reunieron con el fin de realizar la selección de las propuestas presentadas por las diferentes empresas, para la prestación de servicio de restaurante y cafetería en la Compañía Antinarcóticos Regional Nro. 4.

Consideraciones

En atención a la comunicación oficial **No. GS-2023-067572-DIRAN** de fecha 09 de junio de 2023, concerniente a emitir concepto jurídico frente al estudio previo cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN INMUEBLE PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS REGIONAL No. 4."**, es preciso indicar por parte de esta Oficina Asesora que revisado los antecedentes establecidos en el proceso de contratación estatal, los cuales han sido verificados previamente por el Grupo de Contratos resulta pertinente otorgar ***viabilidad jurídica favorable***, evidenciando que el objeto del contrato coincide con la solicitud de estudio previo, en concordancia de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, Ley 2069 de 2020 y Resolución 03049 del 30 de julio de 2014.

(...) "CONTRATACIÓN DIRECTA

Artículo 2.2.1.2.1.4.1. ***Acto administrativo de justificación de la contratación directa.*** La Entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la moda-lidad de contratación directa, el cual debe contener:

1. La causal que invoca para contratar directamente.
2. El objeto del contrato.
3. El presupuesto para la contratación y las condiciones que exigirá al contratista.
4. El lugar en el cual los interesados pueden consultar los estudios y documentos previos.

Este acto administrativo no es necesario cuando el contrato a celebrar es de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, y para los contratos de que tratan los literales (a) y (b) del artículo 2.2.1.2.1.4.3 del presente decreto.

Artículo 2.2.1.2.1.4.11. ***Arrendamiento de bienes inmuebles.*** Las Entidades Estatales pueden al-quilar 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".

Notas de consideración a la hora de presentar un proceso contractual

1. Es importante para el presente proceso adoptar el instructivo ***024 DIPON DIRAF-70 LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL,*** con el fin de acatar todas las sugerencias que se realizan en el presente instructivo.

2. se deberá realizar un análisis del estudio de mercado de los diferentes productos, con el fin de verificar que las propuestas presentadas estén dentro de un promedio favorable para el presente proceso contractual.

Copia del original en sin.rompero

GS-2023-071984-DIRAN

3. En desarrollo a la etapa precontractual, el Grupo de Contratos, deberá realizar el correspondiente acto administrativo, mediante el cual justifique la necesidad del presente proceso.

4. se recomienda conminar al supervisor del contrato, a realizar las respectivas verificaciones y controles, con la finalidad se cumpla a cabalidad con el objeto del contrato por parte del contratista; además, de llevar a cabo cada una de las funciones propias del cargo como lo son, realizar los informes de supervisión ante la Dirección de Antinarcóticos, ejerciendo control de conformidad con las especificaciones técnicas estipuladas en el contrato.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Jose Alfredo Rodriguez Duran
Grado: Capitan
Cargo: Jefe Asuntos Juridicos
Cédula: 1022322906
Título: Especialista En Servicio De Policia
Dependencia: Asuntos Juridicos Diran
Unidad: Direccion Antinarcoticos
Correo: jose.rodriguez1090@correo.policia.gov.co
22/06/2023 11:00:27 a. m.

Anexo: si

Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CATAM
Edificio Antinarcóticos
Teléfono: 5159750 ext 31139
diran.asesor@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Fiel copia del original fermin.romero

464122132