MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"
EVALUACIÓN Y CALIDAD EDUCATIVA

Nro. GS-2024- 003376 **/ DIREC – EVCAL – 29.25**

Sibaté, 12 de abril de 2024

Señor coronel
JIMY BARBERI FORERO
Director Escuela (E)
Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Kilómetro 20 vía Sibaté
Escuela

Asunto: entrega estudio previo.

Respetuosamente me permito hacer entrega a mi coronel, del estudio previo para el proceso de contratación cuyo objeto es el ***"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".***

Atentamente,

Intendente **MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**
Estructurador Estudio Previo

Anexo(s): Si (49 folios)

Elaboró: IT Miguel Dario Morales c.
ESJIM- EVCAL (E)

Fecha de elaboración: 11-04-2024
Ubicación: \2024\INFORMES\

Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfono 5159600 Ext. 30241
esjim.evcal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ESJIM EVCAL

ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"

Sibaté, 11 ABR 2024

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa, y servicios administrativos.	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones	Arrendamiento de Instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total del contrato es por la suma de **TREINTA Y TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS ($33.035.520,00)** moneda corriente.

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO EXCLUIDO IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO EXCLUIDO IVA
1	ESJIM	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".	12 MESES	$ 2.752.960,00	$ 33.035.520,00

Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser consignados a la cuenta bancaria que determine la entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la oficina de mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último

	El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada. ***En caso de promover otrosí modificatorio al contrato principal con ocasión a prorrogar el plazo de ejecución, se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).*** El canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 (página 6 de 12) refiere una nota que cita: ***Nota:*** *El subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la Resolución 03049 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado., modificado y complementado por la Resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya), indica que: "(…)para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario avaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.* *Citado numeral, agrega: "Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC)"., siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo no varíen.*
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	No Aplica.
1.4 CLASE DE CONTRATO	De arrendamiento (artículos 14 ley 80 de 1993, articulo 2, numeral 4 literal i de la ley 1150 de 2007, articulo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015, articulo 1973 de la ley 84 de 1873 e instructivo 024 DIPON-DIRAF de fecha 14 de septiembre de 2020, numeral 2 Policía Nacional como arrendadora).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrá participar del presente proceso, el señor JOHN HERMIDA LOSADA, Identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414 de Florencia - Caquetá, persona natural con representación en Colombia, cuya actividad comercial se

	encuentra relacionada con el objeto del contrato y cuenta con la capacidad, idoneidad y experiencia requerida.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

Considerando que dentro de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" existen espacios destinados para el servicio de cafetería, los cuales sirven para abastecer a los comensales que recurren durante el desarrollo en los diferentes eventos académicos de la unidad, personal de cursos de ascenso, personal de planta, Auxiliares de Policía y visitantes, y en atención a la población antes enunciada, es necesario avocar a interesados en participar en el proceso de contratación para lograr satisfacer la prestación del servicio de la cafetería en el Kiosco del lago, con el fin de continuar ofreciendo bienestar al personal que frecuenta las instalaciones de la escuela.

¿Por qué?

Inicialmente se realiza el presente proceso para el aprovechamiento de unas instalaciones que en la actualidad está por terminar contrato y se pretende dar en arrendamiento, adicionalmente para suministrar a 4.000 personas flotantes de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", distribuidas entre el personal que viene a adelantar curso de capacitación y actualización al grado inmediatamente superior, visitantes, personal de planta, entre otros; un servicio digno de cafetería para el consumo de los alimentos y productos de excelente calidad.

¿Para qué?

Para que se pueda brindar un servicio rápido y cómodo al personal, así como darle continuidad al arrendamiento de dichas instalaciones y garantizar que la población flotante de la Escuela, cuente con un establecimiento que preste el servicio de cafetería de una manera segura y diligente, satisfaciendo las necesidades del personal y el bienestar de los integrantes de nuestra institución, teniendo en cuenta la población flotante. Asimismo, beneficiará al personal de planta, otras unidades policiales del complejo como lo son el Comando en Operaciones Especiales y Antiterrorismo "COPES" y la Escuela Antisecuestro y Antiextorsión "ESANT".

¿Cuándo se necesita?

A partir del mes de abril. La duración del contrato de arrendamiento del inmueble será por doce (12) meses.

¿La entidad puede satisfacer la necesidad?

En atención a que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" no puede suplir esta necesidad, se hace necesaria la adjudicación a un tercero para la prestación del servicio de cafetería.

Esta necesidad se puede subsanar realizando un contrato con una persona natural o jurídica, debidamente establecida que suministre los servicios de cafetería en el espacio ubicado en el Kiosko del lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" ubicada en el kilómetro 20 vía Sibaté.

Así las cosas, el día 01 de abril de 2024, mediante acta No. 000695 -AFINA-GUCON 2.25, y teniendo en cuenta los factores de conveniencia, que pueden dar mérito para soportar las necesidades de cafetería de la escuela, entre otros factores como el objeto social de la firma que se ajusta a lo requerido en el objeto del contrato, que existe informe de seguridad y confiabilidad por parte de inteligencia del contrato de la

vigencia anterior, entre otros factores; por tanto, el Comité de Adquisiciones de la Unidad recomiendan dar continuidad con la selección de la persona natural denominada JOHN HERMIDA LOSADA identificado con C.C. 17.646.414 Florencia-Caquetá, quien presenta documento de "Propuesta de solicitud de un arrendamiento de inmueble destinado a la prestación de servicios de cafetería", con listado de precios de productos a ofrecer, con el fin de presentar oferta dentro de los términos precontractuales para el proceso de contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de cafetería en el Kiosko el Lago.

Se indica que esta contratación NO está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigente para el Estado Colombiano en los términos del artículo 2.2.2.1.8.5. del Decreto 1082 de 2015 y el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN.

Se requiere el arriendo de dicho espacio físico para la vigencia 2024.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Existen antecedentes de procesos anteriores en cuanto a contratos de arrendamiento de locales de la Escuela, adelantadas por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
POLICIA NACIONAL - ESJIM	53-1-10283-18	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 78,00 M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN LOCAL PARA CAFETERÍA UBICADO EN EL COSTADO SUR ORIENTAL DE LA PISCINA, DENOMINADO "CAFETERÍA PISCINA", PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES	Cumplió con las exigencias contractuales	Ninguno
POLICIA NACIONAL - ESJIM	53-1-10085-21	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, EXCLUSIVAMENTE, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO FRENTE A LA PISCINA DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, ALUMNOS, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"	Atención adecuada al personal, pago del canon sin novedad.	No hubo inconvenientes
POLICIA NACIONAL - ESJIM	53-1-30001-22	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, EXCLUSIVAMENTE, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO FRENTE A LA PISCINA DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, ALUMNOS, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"	Atención adecuada al personal, pago del canon sin novedad	No presento inconvenientes

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el literal I, numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresa:

- **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015:

  Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1)** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **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.

  Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Las especificaciones técnicas mínimas requeridas están contempladas en el Anexo No. 2 del presente estudio previo, las cuales se verificarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso, por lo tanto, tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados y mínimo de dos años, con empresas públicas o privadas, para lo cual debe presentar certificaciones sobre la prestación de este tipo de servicios.

Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas Mínimas

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

El nivel de educación o nivel académico esta descrito en el Anexo "Especificaciones técnicas mínimas" del presente estudio previo, la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.3 EXPERIENCIA

La experiencia del proponente esta descrito en el Anexo "Especificaciones técnicas mínimas" del presente estudio previo, la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

La experiencia del personal esta descrito en el Anexo "Especificaciones técnicas mínimas" del presente estudio previo, la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

La capacidad operativa esta descrita en el Anexo "Especificaciones técnicas mínimas" del presente estudio previo, la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Otras condiciones técnicas verificables del proponente están descritas en el Anexo "Especificaciones técnicas mínimas" del presente estudio previo, las cuales se verificarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

No aplica

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Se verificará el valor ofertado por el canon de arrendamiento el cual no podrá ser inferior, ni superior al valor estimado de la contratación. Igualmente se verificará el valor de los productos ofrecidos los cuales no podrán superar el valor estipulado por la Escuela.

La oferta económica deberá ser presentada en forma magnética y en pesos colombianos, a través del portal de Colombia Compra Eficiente www.colombiacompra.gov.co "SECOP II".

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica por tratarse de un proceso por contratación directa.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO O DE LA ORDEN DE COMPRA

5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del objeto del contrato, será el local ubicado en el Kiosco el Lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" kilómetro 20 vía Sibaté, con el

cumplimiento al protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de actividades económicas, sociales, culturales y en la administración pública, que refiere la Resolución 00000692 del 29/04/2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo por el plazo de ejecución pactado y de acuerdo a las necesidades de la institución, garantizando la prestación del servicio en los horarios establecidos por la escuela, previa coordinación con el supervisor del contrato:

LUNES A VIERNES	Desde las 06:00 horas hasta las 18:00 horas
SABAGOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	Desde las 07:00 horas hasta las 17:00 horas

Nota: en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros).

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato tendrá una duración de doce (12) meses, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario.

El contrato no podrá ser prorrogado automáticamente por ninguna circunstancia, siendo el arrendador la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisaran por escrito con un tiempo oportuno para implementar las diligencias administrativas, el cual no será menor a diez (10) días antes de la expiración del plazo de ejecución, informando la intención de continuar de manera expresa, el ARRENDATARIO renuncia a indemnización alguna.

5.4. FORMA DE PAGO

El arrendatario se obliga a pagar el canon mensual de DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS ($2.752.960,00) moneda corriente, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la póliza y la carta de inicio de ejecución. El valor total del contrato asciende a la suma de TREINTA Y TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS ($33.035.520,00) moneda corriente. Valor total por doce (12) meses.

Este canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS INTERNOS ESJIM
NIT: 800.141.206-7
BANCO: BANCO POPULAR
NUMERO DE CUENTA: 110 033 06025-2
CODIGO: 07
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE.
OFICINA: BANCO POPULAR, SIBATE.

PARÁGRAFO PRIMERO: Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.

El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada.

PARAGRAFO SEGUNDO: En ningún caso podrá el arrendatario efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso escrito por parte del arrendador.

En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que se lleguen a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas generadas por el pago inoportuno de estos servicios.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato estará a cargo del jefe de Evaluación y Calidad Educativa de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quién haga sus veces, o quien con posterioridad designe el señor ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y en cumplimiento de las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, por la cual se establece la actividad de los interventores, supervisores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la Policía Nacional. Los informes de seguimiento deben ser cargados en la plataforma de SECOP II.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

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

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

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados no se presentaron inconvenientes, la estimación del riesgo (probabilidad que el siniestro llegue a ocurrir) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y la necesidad de la institución, los cuales se relacionan en el Anexo ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS del presente estudio previo.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Considerando que dentro de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" existen espacios destinados para el servicio de cafetería, los cuales sirven para abastecer a los 4.000 comensales que recurren durante el desarrollo en los diferentes eventos académicos de la unidad, personal de planta, Auxiliares de Policía y visitantes, y en atención a la población antes enunciada, es necesario avocar a interesados en participar en el proceso de contratación para lograr satisfacer la prestación del servicio de la cafetería en el Kiosco del lago, con el fin de continuar ofreciendo bienestar al personal que frecuenta las instalaciones de la escuela.

¿Por qué?

Inicialmente se realiza el presente proceso para el aprovechamiento de unas instalaciones que en la actualidad está por terminar contrato y se pretende dar en arrendamiento, adicionalmente para suministrar al personal Flotante de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez

de Quesada", personal que viene a adelantar curso de capacitación y actualización al grado inmediatamente superior, visitantes, personal de planta, entre otros; un servicio digno de cafetería para el consumo de los alimentos y productos de excelente calidad.

¿Para qué?

Para que se pueda brindar un servicio rápido y cómodo al personal, así como darle continuidad al arrendamiento de dichas instalaciones y garantizar que la población flotante de la Escuela, cuente con un establecimiento que preste el servicio de cafetería de una manera segura y diligente, satisfaciendo las necesidades del personal y el bienestar de los integrantes de nuestra institución, teniendo en cuenta la población flotante. Asimismo, beneficiará al personal de planta, otras unidades policiales del complejo como lo son el Comando en Operaciones Especiales y Antiterrorismo "COPES" y la Escuela Antisecuestro y Antiextorsión "ESANT".

¿Cuándo se necesita?

A partir del mes de abril. La duración del contrato de arrendamiento del inmueble será por doce (12) meses.

¿La entidad puede satisfacer la necesidad?

En atención a que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" no puede suplir esta necesidad, se hace necesaria la adjudicación a un tercero para la prestación del servicio de cafetería.

Se indica que esta contratación NO está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigente para el Estado Colombiano en los términos del artículo 2.2.2.1.8.5. del Decreto 1082 de 2015 y el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

En el mercado nacional existen un número plural de personas jurídicas y naturales que pueden ofrecer los servicios de cafetería, sin embargo, el arriendo de una parte de las instalaciones policiales, trae implicaciones mucho más especiales, considerando que son instalaciones con información reservada y el futuro arrendatario debe garantizar seguridad ya que suministrará alimentos a funcionarios policiales con regímenes especiales de seguridad.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: Esta necesidad se puede subsanar realizando un contrato con una persona natural o jurídica, debidamente establecida que suministre los servicios de

cafetería en el espacio ubicado en el Kiosko del lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" ubicada en el kilómetro 20 vía Sibaté.

Así las cosas, el día 01 de abril de 2024, mediante acta No. 000695-AFINA-GUCON 2.25, y teniendo en cuenta los factores de conveniencia, que pueden dar mérito para soportar las necesidades de cafetería de la escuela, entre otros factores como el objeto social de la firma que se ajusta a lo requerido en el objeto del contrato, que existe informe de seguridad y confiabilidad por parte de inteligencia del contrato de la vigencia anterior, entre otros factores; por tanto, el Comité de Adquisiciones de la Unidad recomiendan dar continuidad con la selección de la persona natural denominada JOHN HERMIDA LOSADA identificado con C.C. 17.646.414 Florencia-Caquetá, quien presenta documento de "Propuesta de solicitud de un arrendamiento de inmueble destinado a la prestación de servicios de cafetería", con listado de precios de productos a ofrecer, con el fin de presentar oferta dentro de los términos precontractuales para el proceso de contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de cafetería en el Kiosko el Lago.

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: De acuerdo al procedimiento para el arrendamiento de inmueble en los "eventos en que la entidad actué como arrendadora, para efectos arrendar un bien inmueble se solicitará el concepto de un perito evaluador con el fin de determinar y establecer la cuantía el canon de arrendamiento, se solicitara por parte de dependencia encargada de la elaboración de estudios previos, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes a través de las cuales se regula la materia". Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC)". El mencionado procedimiento también se encuentra establecido en el Instructivo No. 024 SUDIR/DIRAF - 70 del 24.09.2020.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: Entre otras, se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estacionalidad del bien, saturación de los mercados, bajas en la moneda, caída de precios por diversos factores y reconocidas por los entes reguladores del mercado.

Para el arrendamiento del local comercial, el costo del canon no presentará variaciones ya que se estipula valor por mes que deberá cancelar el arrendatario de acuerdo a la forma establecida con relación al punto 5.4. FORMA DE PAGO, del presente estudio de conveniencia.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: El arrendamiento del local comercial y ofrecimiento del servicio de cafetería brindará beneficios al personal que acude a la Escuela a realizar curso de ascenso, personal de planta y visitantes, ya que este permitirá acceder a un servicio de calidad y que cumplirá con la normatividad vigente.

COSTOS INDIRECTOS: Pólizas, certificaciones, parametrización de la contratación directa, costo de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.

4. MONEDA A CONTRATAR

La moneda será el peso colombiano.

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

La Escuela de Suboficiales consulto en el SECOP los contratos de similar objeto, al que se pretende contratar llevados a cabo en otras entidades, así;

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
INSTITUTO DE DEPORTES Y RECREACION DE MEDELLIN – COLOMBIA MOVIL S.A. ESP.	EL INDER ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO, LOS ESPACIOS SOBRE LOS EXTREMOS Y CENTRO DE LA CUBIERTA DE LA TRIBUNA OCCIDENTAL LOCALIZADO EN EL ESTADIO ATANASIO GIRARDOT, EN UN ESPACIO APROXIMADO DE 2 METROS CADA UNO, DONDE SE INSTALARÁN TRES MASTILES GALVANIZADOS, QUE PERMITAN ADOSAR 3 ANTENAS DE TELEFONIA CELULAR.	CO1.PCCNTR.3105878 14/12/2021	6700021963	6.062.428
SECRETARÍA DISTRITAL DE MOVILIDAD – C.I.Quality Trade Ltda.	DAR EN ARRENDAMIENTO UNOS ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN DE MÁQUINAS DISPENSADORA DE ALIMENTOS	2021-2992 01-03-2022	SDM-MC-138-2021	4.782.600
POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA - INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 100,00 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DEPARTAMENTO DEANT	12-1-10018-23 18/04/2023	PN MEVAL CD 001 2023	21.274.080

Dentro del análisis efectuado a los contratos consultados en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), se deduce que el valor estimado por metro cuadrado de arrendamiento depende directamente de las características técnicas, ubicación y estado del inmueble, presentando variedad de acuerdo a la destinación y uso del mismo, zona, razón por la cual estos valores NO serán tenidos en cuenta para el presente estudio previo, se anexa los pantallazos de las consultas.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	POLICIA NACIONAL – ESJIM- JHON HERMIDA LOSADA	53-1-30001-22	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL	$1.217.007,33	$ 1.394.074,94

			EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES.		

Verificando en los procesos contractuales de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en las vigencias anteriores se pudo evidenciar el contrato No. 53-1-30001-22, del cual se realizó la indexación según la fuente actualizada del Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE –, tomando como referencia el indicador series de empalme de octubre del año 2022 y marzo del año 2024 (último actualizado), información que puede evidenciarse a través del siguiente enlace web:

https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc

Por lo anterior, fue necesario realizar la indexación del IPC, con el fin de actualizar el valor del producto, usando la formula VR= VH x (IPC actual/ IPC inicial), donde VR es el valor real, VH es el valor histórico. Como referencia se toman los resultados emitidos por el enlace anteriormente relacionado. Sin embargo, no será tenido en cuenta, atendiendo los factores que están afectando la economía a nivel nacional y global y así permitir la pluralidad de oferentes, y evitar desgastes administrativos en una posible declaratoria de desierto del proceso por el factor económico para las empresas; además el canon fue establecido mediante avalúo de renta realizado por el señor Subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO cedula de ciudadanía 1.022.329.360 de Bogotá, el día 27 de marzo de 2023 por un valor de DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS. ($ 2.752.960,00) M/CTE, siendo así informado mediante comunicado oficial GS-2024-004721-DIEPO, en respuesta a solicitud hecha por esta unidad mediante comunicado oficial electrónico GS-2024-002227-ESJIM, de fecha 08 de marzo de 2024 y las características y condiciones técnicas cambiaron para el presente proceso.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

DANE DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA 70 AÑOS

Total, Indice de Precios al Consumidor (IPC)

Índices - Serie de empalme

2003 - 2024

Base Diciembre de 2018 = 100,00

Mes	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Enero	50,42	53,54	56,45	59,02	61,80	65,51	70,21	71,69	74,12	76,75	78,28	79,95	83,00	89,19	94,07	97,53	100,60	104,24	105,91	113,26	128,27	138,98
Febrero	50,98	54,18	57,02	59,41	62,53	66,50	70,80	72,28	74,57	77,22	78,63	80,45	83,96	90,33	95,01	98,22	101,18	104,94	106,58	115,11	130,40	140,49
Marzo	51,51	54,71	57,46	59,83	63,29	67,04	71,15	72,46	74,77	77,31	78,79	80,77	84,45	91,18	95,46	98,45	101,62	105,53	107,12	116,26	131,77	141,48
Abril	52,10	54,96	57,72	60,09	63,85	67,51	71,38	72,79	74,86	77,42	78,99	81,14	84,90	91,63	95,91	98,91	102,12	105,70	107,76	117,71	132,80	
Mayo	52,36	55,17	57,95	60,29	64,05	68,14	71,39	72,87	75,07	77,66	79,21	81,53	85,12	92,10	96,12	99,16	102,44	105,36	108,84	118,70	133,38	
Junio	52,33	55,51	58,18	60,48	64,12	68,73	71,35	72,95	75,31	77,72	79,39	81,61	85,21	92,54	96,23	99,31	102,71	104,97	108,78	119,31	133,78	
Julio	52,26	55,49	58,21	60,73	64,23	69,06	71,32	72,92	75,42	77,70	79,43	81,73	85,37	93,02	96,18	99,18	102,94	104,97	109,14	120,27	134,45	
Agosto	52,42	55,51	58,21	60,96	64,14	69,19	71,35	73,00	75,39	77,73	79,50	81,90	85,78	92,73	96,32	99,30	103,03	104,96	109,62	121,50	135,39	
Septiembre	52,53	55,67	58,46	61,14	64,20	69,06	71,28	72,90	75,62	77,96	79,73	82,01	86,39	92,68	96,36	99,47	103,26	105,29	110,04	122,63	136,11	
Octubre	52,56	55,66	58,60	61,05	64,20	69,30	71,19	72,84	75,77	78,08	79,52	82,14	86,98	92,62	96,37	99,59	103,43	105,23	110,06	123,51	136,45	
Noviembre	52,75	55,82	58,66	61,19	64,51	69,49	71,14	72,98	75,87	77,98	79,35	82,25	87,51	92,73	96,55	99,70	103,54	105,08	110,60	124,46	137,09	
Diciembre	53,07	55,99	58,70	61,33	64,82	69,80	71,20	73,45	76,19	78,05	79,56	82,47	88,05	93,11	96,92	100,00	103,80	105,48	111,41	126,03	137,72	

Fuente: DANE.

Nota: La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo.

Actualizado el 05 de abril de 2024

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

Al consultar los precios por catálogo en páginas WEB, no se encontraron precios que orienten este estudio previo, por considerarse un elemento con condiciones técnicas ajustados a una necesidad específica (arrendamiento inmueble).

Teniendo en cuenta que los bienes descritos en el presente estudio previo no se encuentran en las plataformas de grandes marcas o grandes superficies, toda vez que tienen unas características especiales en cuanto a modificaciones técnicas, no se pueden adquirir o verificar sus precios a través de un catálogo virtual. Así mismo se verifico la tienda virtual del estado colombiano https://colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco, con el ánimo de establecer si esta clase de bienes se encuentra incluido en el catálogo, sin encontrar que este se encuentre publicado.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**
-

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual se solicitó el avalúo de renta de perito valuador, señor Subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO, quien establece el valor del canon de arrendamiento mensual con un área de 112,00 metros cuadrados con un valor unitario de $24.580,00, sin establecer el valor de servicios públicos (energía, electricidad y agua), debido a que este costo será de acuerdo al consumo mensual del espacio a arrendar, quedando el valor final del canon de arrendamiento así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Valor metro cuadrado	Cant. Metros cuadrados	Valor canon mensual excluido IVA, sin incluir servicios públicos	Valor servicios públicos	Valor total contrato (12 meses) excluido IVA, sin incluir servicios públicos
1	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".	$24.580,00	112,00	$ 2.752.960,00	SEGÚN EL CONSUMO	$ 33.035.520,00
VALOR TOTAL		-	-	$ 2.752.960,00	N/A	$ 33.035.520,00

Nota: Según el Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 (página 6 de 12), no procede realizar el análisis precios de mercado.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO (AVALÚO)	VALOR ESTIMADO (MENSUAL)
1	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".	N/A	N/A	N/A	$ 2.752.960,00	$ 2.752.960,00
	VALOR TOTAL	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**$ 2.752.960,00**	**$ 2.752.960,00**

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO (CANON MENSUAL)	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	N/A	N/A	ESJIM	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".	12 MESES	$ 2.752.960,00	$ 33.035.520,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	**$ 33.035.520,00**

Intendente **MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**
Estructurador estudio previo

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

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

Aplica	**Formularios adjuntos al estudio previo**
☐	Factores de verificación y ponderación.
☐	Apoyo a la industria nacional
☐	Indicación de trato nacional
☐	Experiencia del proponente
☐	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
☐	Clasificación proponente extranjero
✓	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
✓	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
✓	Compromiso anticorrupción (obligatorio)
☐	Capacidad financiera

- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- ✓ Correo de fecha 08/03/2024 invitación a participar en el proceso de arrendamiento espacio físico cafetería el lago
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002227-ESJIM de fecha 08/04/2024 solicitud peritazgo de espacios para arrendamiento
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002310-ESJIM de fecha 12/03/2024 solicitud elaboración estudios previos.
- ✓ Correo de fecha 15/03/2024 manifestación de interés contrato Kiosko
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002374-ESJIM de fecha 14/03/2024 solicitud de condiciones de seguridad y gestión ambiental.
- ✓ Comunicación de fecha 15/03/2024 manifestación en participar en proceso de Arrendamiento de un local destinado para prestar el servicio de cafetería (lista de precios, cedula de ciudadanía, registro cámara de comercio)
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002598-ESJIM de fecha 20/03/2024 especificaciones técnicas 0mínimas ambientales para estudios previos
- ✓ Acta No. 000695 – AFINA-GUCON– 2.25, de fecha 01/04/202, selección de oferente comité de adquisiciones
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-004721-DIEPO de fecha 2703/2024 Envió canon de arrendamiento para un espacio en la ESJIM
- ✓ Acta No. 00612 – DIREC-EVCAL– 2.21, de fecha 28/03/2024 Entrega del proceso contractual por salida a vacaciones.
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-003277-ESJIM de fecha 09/04/2024 solicitud de condiciones del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-003464-ESJIM de fecha 11/04/2024 respuesta concepto SG-SST

CERTIFICACION DE LA NECESIDAD

El suscrito, en calidad de Jefe del Grupo Logístico de la Escuela de suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que esta unidad no cuenta con personal de planta, ni los elementos suficientes para suplir la necesidad del objeto contractual "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"; por tal razón, la única forma de resolver la necesidad es mediante el contrato de arrendamiento para el servicio de Cafetería.

Subcomisario **NUMA GALEANO CONDE**
Jefe Grupo Logístico

El proponente deberá acreditar que su propuesta cumpla con la totalidad de las especificaciones técnicas que corresponda a cada uno de los ítems exigidos en la descripción contenida en el anexo No. 2. Condiciones técnicas mínimas, CUMPLE - NO CUMPLE, el cual deberá ser diligenciado por el oferente y suscribirlo (anexar cuadro) en su integridad o si no será causal de rechazo.

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso y por lo tanto tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados con mínimo de dos (02) años. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros. Las certificaciones contendrán como mínimo la siguiente información: 1. Nombre del contratista 2. Nombre del contratante 3. Objeto del contrato 4. Valor del contrato 5. Fecha de suscripción del contrato 6. Fecha de terminación del contrato 7. Concepto de la recepción del contrato 8. Personal contacto para verificar información 9. Manifestación clara que el contratista cumplió con el objeto contractual **Nota:** las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.		
2	El arrendatario se compromete a recibir, cuidar y entregar los elementos que el Almacén de Intendencia otorgue como inventario con ocasión al centro de costos que cuentan la Cafetería el Kiosko el Lago.		
3	Para dirigir y garantizar la correcta operación del servicio de la cafetería, el oferente deberá certificar por escrito que cuenta con personal altamente capacitado para cumplir con todas las funciones operativas que demande la misma se hace referencia a manejo de caja registradora (dinero), manejo de producto (recepción, rotación, almacenamiento, presentación. etc.), servicio al cliente y mantenimiento general básico del punto de venta (aseo. orden, limpieza y desinfección) este personal será para el punto de atención ubicado en la Cafetería el Kiosco del Lago en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un personal mínimo.		
4	Oferente debe tener los elementos necesarios para acondicionar el sitio Como lo son: Equipo de cocina, hornos de microondas, refrigeradores, congeladores, tarja, freidora, licuadoras, cristalería y loza refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas, vasos, cremeras, azucareras, saleros, pimenteros, espátulas, batidores, balanza de alimentos, etc. , Mantelería Manteles (base, de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y cocineros, cofias, papelería, botellas y materiales, facturas para proveedores y clientes, Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contara con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto.		
5	El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garantizan un óptimo servicio al cliente que supere sus expectativas.		
6	El arrendatario debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso, así: Jefes de turno: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno. Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadres de caja.		

	Personal de cocina: Se trata de las personas encargadas de la elaboración de alimentos. Equipo de limpieza: Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene.		
7	Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular y preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca. Igualmente, el administrador debe usar gorro.		
8	Al perfeccionamiento del presente proceso, el oferente, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL (seguridad social), y además allegar formato de estudio de confiabilidad, así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida y formatos correspondientes de manera inmediata.		
9	El arrendatario se compromete a ejecutar el desarrollo contractual en el horario de atención al personal, según lo estipule la escuela y previa coordinación con el supervisor del contrato. Nota: en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros).		
10	El arrendatario se compromete a ofrecer calidad del servicio, calidad de los elementos ofrecidos, bridando buena atención y satisfacción al cliente.		
11	El arrendatario fijará en lugar visible el listado de precios, igualmente deberá presentar una carta donde se especifique los precios de los alimentos, bebidas y demás servicios adicionales que ofrezca. los precios se incrementarán solo mediante acuerdo entre las partes contratantes previa solicitud por escrito del arrendatario y posterior estudio de mercado emanado por el supervisor del contrato asignado y de acuerdo con las reglas estipuladas en el estatuto del consumidor y la superintendencia de industria y comercio.		
12	El arrendatario deberá devolver el inmueble en óptimas condiciones y a responder por pérdidas y daños cuando se demuestre su responsabilidad, así mismo a responder por daños y/o perjuicios que cause a terceros.		
13	El arrendatario fijará de común acuerdo con el supervisor del contrato una hora para atender a los proveedores.		
14	**La calidad y buen estado de los productos:** deben estar sometidos a la aprobación del arrendador o de la persona a quién se le delegue la función. Efectuando para ello revistas constantes de manera conjunta. Mantener nevera de tránsito necesaria para almacenar las muestras de la alimentación ofrecida en las setenta y dos (72) horas anteriores refrigerándolas permanentemente. Los productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obedeciendo la carta de menús presentados en la oferta.		
15	Las personas que el arrendatario contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM.		
16	No podrá instalar máquinas de juegos de azar o suerte y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.		
17	Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del arrendatario y bajo su responsabilidad. eximiendo de cualquier responsabilidad al arrendador.		
18	**NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS:** Deberá dar cumplimiento a la norma técnica sectorial colombiana NTSUSNA007 requisitos sanitarios para la manipulación de los alimentos La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se		

	evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos. Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero. Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos: **Recepción** Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades. La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C. **Adecuación** El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4° C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío. Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso. Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada. Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. **Almacenamiento** Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo. Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. **Preparación** Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C sin interrupción del proceso de cocción. Para mayor seguridad se debe pre-cocer el cerdo antes de su preparación final. No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas. **Servicio** Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada. Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos: **Recepción** Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades. Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros. **Adecuación** Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud. Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto. Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados. Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco. **Almacenamiento** Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación. **Preparación** Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.		

	Servicio Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación. Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: **Recepción** Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da. La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado. **Almacenamiento** Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. **Preparación** Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. **Servicio** Deben mantenerse en temperaturas de seguridad. Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad. Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena calidad.		
19	**NORMAS SANITARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS:** Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y/o alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. el arrendatario deberá ejercer control permanente para dar cumplimiento a estas normas.		
20	**NORMAS SOBRE EL PERSONAL:** Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD; El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. Deberá anexar		
21	Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y de las superficies de contacto con éste. Usar vestimenta de trabajo que cumpla con los estándares mínimos para la manipulación de alimentos. El arrendatario será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo Justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro		

	u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.		
22	El contratista de ser necesario el uso de guantes, garantizara que estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de lavarse las manos. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapa bocas mientras se manipula alimentos. No está permitido comer, beber o masticar objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de las bebidas y alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de bebidas y alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas aquí. Cuando se vincule personal nuevo el arrendatario deberá informar por escrito al Director de la Escuela, debiendo adjuntar los documentos que se le exigió al otro personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento y de acuerdo con las normas legales vigentes. Deberá presentar el examen médico sanitario completo una vez iniciado el contrato y velar por la renovación de los mismos (en caso de vencerse durante la ejecución del contrato), de todo el personal con su respectiva carpeta celuguía con todos los datos y documentos respectivos. así: Examen médico. Fotocopia de la cédula. Certificado de manipulación de alimentos vigente. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría. Certificado judicial expedido por la Policía Nacional.		
23	**RECEPCION DE ALIMENTOS** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse los vegetales que: presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor, Color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rolda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos. **ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION** Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecer 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 cms), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se habrá 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, toxico, 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 van a permanecer más de 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. Con relación al almacenamiento y conservación, el ARRENDATARIO deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos. Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento.		
24	**MATERIAS PRIMAS** Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor). Deberá retirarse con agua 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 utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse alimentos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presenten 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.		
25	**EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el arrendatario como losa, grecas, etc. requisitos para la limpieza e higiene de instalaciones, equipos, menaje, lencería y utensilios Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio. Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. Las instalaciones de la cafetería se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes Desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan. Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben		

	limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro. El menaje se debe lavar cada vez que se utilice. El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. · La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles), ésta se realizará siempre por separado. El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Cuando se use un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos Deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero Inoxidable.		
26	**DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS** Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. La Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
27	**DESPERDICIOS- REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse por separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
28	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** • Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. • La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por la ESJIM. • Observando el calendario académico del personal que ingresa a cursos a la escuela. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
29	El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente, por lo cual en caso de realizar créditos al personal, dicho cobro será responsabilidad directa del contratista, la Escuela NO se responsabilizara de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro.		
30	Deberá tener la capacidad de ofrecer atención a un número mayor de visitantes con personal altamente capacitado y ubicado estratégicamente, con el fin de satisfacer las expectativas de los visitantes brindando un servicio y producto de excelente calidad.		
31	**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:**		

	El arrendatario deberá diligenciar el Formulario Compromiso Anticorrupción, ***debidamente diligenciado y firmado.***		
32	**ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**: en virtud del presente proceso, el arrendatario se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, y que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su servicio o bien a adquirir y sea revelada información marcada como confidencial. **Nota:** el arrendatario deberá diligenciar el Formulario acuerdo de confidencialidad, ***debidamente diligenciado y firmado.***		
	SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL		
33	Diligenciamiento del formulario compromisos con el sistema de gestión ambiental, debidamente firmado por la persona que pretende contratar.		
34	Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando.		
35	1. El arrendatario se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. 2. El arrendatario se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual. 3. El arrendatario deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.4 "En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así: **Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales** • El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. • El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). • El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. • El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. • En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.** • El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. • Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo 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 tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. • El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se		

	adjudique el contrato o cuando se requiera 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 la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo 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 (cafeteria o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) 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 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 donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. • Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios 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. • Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. • 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 cualquiera 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. 4. El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. 5. El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel".		
36	El a se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.		
37	Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental.		
38	Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO.		
39	El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).		
	SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
40	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El oferente deberá atender lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional y los Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional; por lo cual deberá diligenciar		

	el **Formulario Compromisos con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, debidamente firmado.**		

* CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE CALIFICACION

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	PAPAS DE PAQUETE (MARGARITA, SUPER RICAS)	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
2	DETODITO PERSONAL	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,00		
3	ROSQUILLAS	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
4	TOCINETAS	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,00		
5	CHEETOS 34G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
6	DORITOS 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
7	CHOCLITOS 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
8	CHICHARRON 50G	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,00		
9	GOLPE CON TODO 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,00		
10	NATU CHIPS 48G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
11	TOSTACOS 38G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
12	PALOMITAS 68G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
13	MAIZITOS 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
14	PONKYS 33G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.500,00		
15	BROWNIE 65G	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,00		
16	GALLETAS 54G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,00		
17	GALLETAS50G (FESTIVALX6)	SNACKS	UNIDAD	$ 1.500,00		
18	MAX COCO 46G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,00		
19	CRAKEÑAS 24G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,00		
20	GALLETAS CLUB SOCIAL 24G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,00		
21	CHOCORRAMO 65G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.600,00		
22	BARRITA DE CHOCORRAMO	SNACKS	UNIDAD	$ 1.500,00		
23	GALA 60G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,00		
24	GANSITO 37G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,00		
25	COCACOLA 400ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.200,00		
26	POSTOBON 400ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 30.000,00		
27	JUGO HIT 500ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.000,00		
28	PONY MALTA 330ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.000,00		
29	AGUA CON GAS 620ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.000,00		
30	AGUA SIN GAS 620ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.000,00		
31	AGUA SIN CAS 1.1L	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.500,00		
32	VIVE 100 380ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.500,00		
33	VIVE 100 240ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.500,00		
34	GATORADE 500ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 4.000,00		
35	SPARTAN 269ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.500,00		
36	AMPER 473ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.500,00		
37	JUGO DEL VALLE 1.5L	BEBIDAS	UNIDAD	$ 6.000,00		
38	GASEOSAS 1.5L	BEBIDAS	UNIDAD	$ 6.000,00		
39	JUGO DE NARANJA NATURAL 7ONZ	BEBIDA NATURAL	VASO	$ 2.500,00		
40	EMPANADA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,00		
41	PAPA RELLENA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,00		
42	PASTEL DE YUCA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,00		
43	AREPA DE HUEVO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,00		
44	PASTEL DE YUCA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,00		
45	DEDO DE QUESO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,00		
46	PASTEL DE POLLO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,00		
47	AREPA BOYACENSE	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,00		
48	ALMOJABANA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,00		
49	SANDWICH	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,00		
50	SANDWICH CON POLLO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 3.500,00		

51	MANTECADA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,00		
52	TORTA DE QUESO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,00		
53	BARAZO DE REINA	PASTELERIA	UNIDAD	$ 2.500,00		
54	LENGUADITO	PASTELERIA	UNIDAD	$ 1.000,00		
55	PONQUE RAMO	SNACKS	UNIDAD	$ 6.000,00		
56	MANI MOTO	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,00		
57	MANI BARY	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,00		
58	MANI ESPECIAL 40G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,00		
59	CHOCOLATINA GOL 31G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,00		
60	CHOCOLATINA JUMBO 60G	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,00		
61	VASO DE GALLETA RELLENO DE AREQUIPE 60G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,00		
62	BOCADILLO COMBINADO 40G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,00		
63	GOMAS TRULULU 70G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,00		
64	MANI DE CAFE 50G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,00		
65	TRIDENT PERSONAL	SNACKS	UNIDAD	$ 300,000		
66	TRIDENT 3S	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,00		
67	TRIDENT 5S	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,00		
68	HALLS BARRA 25G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,00		
69	CHOCOLATINA JET	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,00		
70	NUCITA 14G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,00		
71	BOM BON BUM	DULCERIA	UNIDAD	$ 600,00		
72	DULCERIA Y GOMAS MENOR A 5G (CHICLES, GOMAS)	DULCERIA	UNIDAD	$ 300,00		
73	CHOCOLATE 9 ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,00		
74	CAFÉ EN LECHE 9 ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,00		
75	AGUA DE PANELA 9ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 1.500,00		
76	TINTO 9NZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 1.500,00		
77	TINTO 7ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 1.000,00		
78	AROMATICA DE FRUTAS 9ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,00		
79	VASO DE LECHE 9ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,00		
80	COMBO 1 DESAYUNO TAMAL TOLIMENSE BEBIDA CALIENTE PORCION DE PAN 1	ALIMENTOS PREPARADSO	UNIDAD	$ 8.000,00		
81	COMBO 2 DESAYUNO TAMAL TOLIMENSE BEBIDA FRIA (GASEOSA 400ML) PORCION DE PAN 1	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 9.000,00		
82	COMBO 3 DESAYUNO HUEVOS PERICOS / RANCHEROS CON ARROZ /AREPA PORCION DE PAN PORCION DE QUESO BEBIDA CALIENTE	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 9.000,00		
83	PERRO CALIENTE CON ACOMPAÑAMIENTOS AL GUSTO MAS GASEOSA 400ML	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 9.000,00		
84	HAMBURGUESA 100% CARNE DE RES + GASEOSA 400ML	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 14.000,00		

VALOR AGREGADO

1) Se donará 300 plantas decorativas con el fin de aportar a la reforestación y embellecimiento de la escuela de policía.

2) Servicio de micro hondas sin ningún costo adicional.

3) Se dispondrá de un área especial para el reciclaje.

4) Gracias a nuestra experiencia se podrán cubrir eventos especiales (catering empresarial y eventos sociales, servicio de cafetería móvil).

Intendente **MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**
Estructurador estudio previo

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Titulo 1 – Capitulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

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

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	multa cuyo valor se liquidara con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicara por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	multas cuyo valor se liquidara con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista

Clausula penal pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista , se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

Intendente **MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**
Estructurador estudio previo

3	2	1	NUMERO
ESPECIFICO	ESPECIFICO	ESPECIFICO	CLASE
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	FUENTE
EJECUCIÓN	PLANEACIÓN	EJECUCIÒN	ETAPA
OPERACIONAL	ECONÓMICO	OPERACIONAL	TIPO
No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	Incremento injustificado de los precios ofertados	Que el contratista se retire, antes del plazo del vencimiento de la ejecución del contrato.	DESCRIPCIÓN
Que afecte la programación para la ejecución de la aceptación de la oferta	Variación del presupuesto incrementado injustificadamente	terminación anormal de proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO
1	3	1	PROBABILIDAD
2	4	5	IMPACTO
3	7	6	VALORACIÓN DEL RIESGO
BAJO	ALTO	ALTO	CATEGORÍA
CONTRATISTA	CONTRATISTA	ENTIDAD	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO
El encargado de la verificación de los parafiscales deberá informar al ordenador del gasto sobre un proceso por un posible incumplimiento	Reducir las consecuencias/ verificando los valores adjudicados	Reducir la probabilidad de ocurrencia/ informar al contratista desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones de las partes	TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS
1	1	1	PROBABILIDAD
2	2	3	IMPACTO
3	3	4	VALORACIÓN DEL RIESGO
BAJO	BAJO	BAJO	CATEGORÍA
SI	SI	SI	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
Contratista	Estructurador estudios previos	Supervisor del contrato	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO
Evaluación de los comités	Elaboración del estudio previo	Adjudicación del contrato	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO
Durante la ejecución del contrato	Culminación contrato	Terminación del contrato	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO
Verificación de los documentos que integran la oferta	Verificación del incremento de precios.	Informe de supervisión	COMO SE REALIZA EL MONITOREO
Cuando deba presentar la documentación requerida	Durante la ejecución del contrato	Una vez informe el supervisor del contrato	PERIODICIDAD CUANDO

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD CUANDO
4	ESPECÍFICO	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	Que el contratista no presente los amparos conforme lo establecido en el contrato	Que afecte la programación para la ejecución de la aceptación de la oferta	1	4	5	MEDIO	CONTRATISTA	El encargado de la aprobación de las garantías deberá informar al ordenador del gasto sobre un proceso por un posible incumplimiento	1	1	2	BAJO	SI	Funcionario encargado de recibir y aprobar la garantía única	La contratación	Con la aprobación de la garantía única	Con el documento de aprobación de la garantía única	De acuerdo a la cronología del proceso

NOTA: con la presentación de la oferta, el oferente acepta y aprueba los riesgos propuestos por la Policía Nacional, así como el análisis realizado por la Entidad para su mitigación y gestión, de igual forma corresponde al estructurador del estudio previo, analizar los riesgos a los cuales se expone la entidad y el oferente frente a la ejecución del contrato, por cuanto cada proyecto es único en los factores ambientales, económicos, políticos, sociales y tecnológicos.

Intendente **MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**
Estructurador estudio previo

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

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

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

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **ARRENDATARIO,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

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

6. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

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

8. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4. 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 ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Restituir a la POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

9. Incluir todas aquellas obligaciones que el arrendatario debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01/11/13, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).

10. Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

2. OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

2.1. Mantener indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del ARRENDATARIO.

2.2. El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.

2.3. El arrendatario (arrendatario) se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.

2.4. El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.

2.5. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación.

2.6. Mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes.

2.7 Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud.

2.8. Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del ARRENDATARIO.

2.9. En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del ARRENDATARIO ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad INDUSTRIAL.

2.10. Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el ARRENDATARIO.

2.11. Dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social

2.12. El proponente se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan

2.13. Desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, en los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.

2.14. Cancelar el canon o precio de arrendamiento por el valor y la puntualidad establecida en este contrato.

2.15. Restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe.

2.16. Efectuar las reparaciones locativas.

2.17. Permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela.

2.18. Tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes.

2.19. Realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional.

2.20. Cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes.

2.21. Entregar cumplidamente las pólizas de seguros que se exijan en este contrato.

2.22. De igual manera al perfeccionamiento del presente documento, el arrendatario, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia del Contrato, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes.

2.23. Deberá existir botiquín de primeros auxilios con medicamentos con fechas vigentes.

2.24. El personal que labore deberá portar el carné de identificación.

2.25. No ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela.

2.26. La atención se autoriza a través de un administrador y/o el personal que a la fecha de este contrato se solicite autorización para ingresar como empleados por parte del arrendatario.

2.27. Mantener para el desarrollo del objeto del contrato todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.

2.28. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia.

2.29. El Arrendatario se compromete a entregar los primeros diez (10) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).

2.30. Fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.

2.31. Brindar buen trato al personal en la atención.

2.32. REPARACIONES LOCATIVAS: Las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el ARRENDATARIO se refiere a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, etc. a reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones a las entregadas en el inventario. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras.

Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la ESCUELA. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el ARRENDATARIO desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto.

2.33. INDEMNIDAD: Será obligación del ARRENDATARIO mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

2.34. Las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato.

2.35. El ARRENDATARIO se obliga recibir en calidad de arrendamiento de un Área de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

2.36. Responder por la realización del mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las instalaciones que hacen parte integral del local comercial.

2.37. El ARRENDATARIO efectuará aseo y desinfección en forma diaria, en el local.

2.38. El ARRENDATARIO mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento con énfasis en seguridad industrial pertinente para todos sus funcionarios.

2.39. El ARRENDATARIO debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.

2.40. El ARRENDATARIO realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual.

2.41. El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.

2.42. ARRENDADOR no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el ARRENDATARIO.

2.43. El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.

2.44. Se prohíbe la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.

2.45. Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM.

2.46. Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR.

2.47. Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados.

3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

3.1. Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos.

3.2 Diseñar y ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.

3.3. Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.

3.4. El arrendatario debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional.

3.5. El arrendatario se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables.

4. OTRAS OBLIGACIONES:

4.1. El arrendatario se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada".

4.2. Cancelar el valor del canon de arrendamiento, así como los servicios públicos.

4.3. Utilizar las áreas del local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato.

4.4. Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" y las de seguridad industrial.

4.5. Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas.

4.6. Responder por todo daño que sufran los bienes, equipos, enseres, elementos entregados e inmuebles, salvo el deterioro normal.

4.7. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella.

4.8. El arrendatario se compromete a cancelar los salarios, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate.

4.9. Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten.

4.10. El arrendatario deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato.

4.11. Remitir copia del pago de aportes parafiscales del personal que está prestando su servicio en la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada".

4.12. Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.

4.13. Informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad.

4.14. Las demás establecidas en el contrato o inherentes a la naturaleza del mismo.

4.15. El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" de cualquier daño o inconformidad a terceros.

4.16. Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la póliza y la carta de inicio de ejecución, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control.

4.17 No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.

4.18 El arrendatario no deberá realizar mejoras directas o modificaciones al inmueble, distintas de las locativas, sin autorización de la Dirección de la Escuela.

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente). domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Elegir la modalidad de contratación, para la celebración de un contrato estatal para. Transcribir el objeto del proceso.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato**.**

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Elegir la modalidad de contratación. Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal . domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2°, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Nota: Este formulario se actualizará por parte de las unidades dueñas de la necesidad en coordinación con el responsable del Sistema de Gestión de SST de la unidad, cada vez que se requiera, de acuerdo con la actualización de la normatividad, política y objetivos del SG-SST de la Policía Nacional

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD EJECUTORA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD EJECUTORA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,1 son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderado.

_____

COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.

POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"

Ciudad.

Referencia: compromiso sistema de gestión ambiental para el proceso de Contratación Directa Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal . domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Policía Nacional, alineándose a la política y objetivo del Sistema de Gestión Ambiental institucional, así mismo desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables y no renovables conforme a la Legislación Ambiental en Colombia, acatando lo consignado a la Constitución Política, Ley 23 de 1973, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Ley 373 de 1997, Ley 697 de 2001, Ley 1333 de 2009, Decreto 2811 de 1974, Decreto 948 de 1995, Decreto 1076 de 2015, Documento CONPES 2834 de 1996 y todas las disposiciones que modifiquen, reglamenten o se encuentren vigentes en materia ambiental.

2. Contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además mis servicios cumplirán los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional.

3. Dar aplicabilidad a lo dispuesto en la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Eficiencia administrativa y lineamientos de la política de cero papeles en la administración pública".

4. Asumir la responsabilidad ante cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el proceso contractual.

5. Capacitar al personal bajo su responsabilidad en temas ambientales como: protección del ambiente, prevención de la contaminación, impactos ambientales, manejo de residuos sólidos y líquidos, entre otros.

6. Certificar que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).

7. Tener en cuenta lo descrito en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 DE 2014", dando estricto cumplimiento a los criterios en materia ambiental para compras públicas sostenibles, aplicables a los bienes, servicios u obras que ofrece.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato que corresponda.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

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

Aplica	**Formularios adjuntos al estudio previo**
☐	Factores de verificación y ponderación.
☐	Apoyo a la industria nacional
☐	Indicación de trato nacional
☐	Experiencia del proponente
☐	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
☐	Clasificación proponente extranjero
✓	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
✓	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
✓	Compromiso anticorrupción (obligatorio)
☐	Capacidad financiera

- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- ✓ Correo de fecha 08/03/2024 invitación a participar en el proceso de arrendamiento espacio físico cafetería el lago
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002227-ESJIM de fecha 08/04/2024 solicitud peritazgo de espacios para arrendamiento
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002310-ESJIM de fecha 12/03/2024 solicitud elaboración estudios previos.
- ✓ Correo de fecha 15/03/2024 manifestación de interés contrato Kiosko
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002374-ESJIM de fecha 14/03/2024 solicitud de condiciones de seguridad y gestión ambiental.
- ✓ Comunicación de fecha 15/03/2024 manifestación en participar en proceso de Arrendamiento de un local destinado para prestar el servicio de cafetería (lista de precios, cedula de ciudadanía, registro cámara de comercio)
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-002598-ESJIM de fecha 20/03/2024 especificaciones técnicas 0mínimas ambientales para estudios previos
- ✓ Acta No. 000695 – AFINA-GUCON– 2.25, de fecha 01/04/202, selección de oferente comité de adquisiciones
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-004721-DIEPO de fecha 2703/2024 Envió canon de arrendamiento para un espacio en la ESJIM
- ✓ Acta No. 00612 – DIREC-EVCAL– 2.21, de fecha 28/03/2024 Entrega del proceso contractual por salida a vacaciones.
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-003277-ESJIM de fecha 09/04/2024 solicitud de condiciones del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.
- ✓ Comunicación oficial GS-2024-003464-ESJIM de fecha 11/04/2024 respuesta concepto SG-SST

ESJIM GUCON

De: ESJIM GUCON
Enviado el: viernes, 8 de marzo de 2024 11:18 a. m.
Para: ESJIM ADFIN; ESJIM ADMIS; ESJIM ALMIN; ESJIM ARACA-LIC; ESJIM ARACA-PRO; ESJIM ARACA-RECON; ESJIM ARECA; ESJIM AREIN; ESJIM ASJUD; ESJIM BIBLIO; ESJIM BIUNI; ESJIM CAPEL; ESJIM COEST; ESJIM COMAG; ESJIM DIREC; ESJIM EDUCON; ESJIM EVCAL; ESJIM GARMA; ESJIM GRUFI; ESJIM GRUK9; ESJIM GRULO; ESJIM GRUPE-JEFAT; ESJIM GRUSA; ESJIM GRUTE; ESJIM GRUTE-JEFAT; ESJIM GUCON; ESJIM GUGED; ESJIM GUMET; ESJIM GUMOV1; ESJIM GUPRE; ESJIM GUTAH; ESJIM GUTAH-BIESO; ESJIM GUTAH-GH; ESJIM GUTAH-GRUNO; ESJIM GUTAH-PRO; ESJIM GUTAH-SST; ESJIM GUTAH-UBI; ESJIM GUTIC; ESJIM HILAB; ESJIM OAC; ESJIM PLANE; ESJIM PLANE-EST; ESJIM PLANE-MEC; ESJIM PLANE-PCO; ESJIM PLANE-SGA; ESJIM PROSO; ESJIM RECON-MAT; ESJIM SECAD; ESJIM SEGUR; ESJIM SEPRI; ESJIM SUDIR; ESJIM SUMEC
Asunto: INVITACIÓN A PARTICIPAR PROCESO ARRENDAMIENTO ESPACIO FÍSICO CAFETERÍA DEL LAGO

GRUPO DE CONTRATOS

Escuela de Su
"Gonzalo J

Sibaté, 08 de marzo de 2024

Señores
Personal de planta ESJIM
Kilómetro 20 Vía Sibaté
Sibaté

Asunto: invitación a participar proceso arrendamiento espacio físico cafetería del lago

Dios y patria buenas tardes,

La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", requiere iniciar proceso de selección para contratación directa para el ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES, por lo anterior de manera atenta y respetuosa me permito enviar por este medio convocatoria al personal de planta, con el fin que realicen la difusión a todas las personas interesadas que deseen participar, quienes deben hacer llegar la manifestación de interés y la propuesta para el proceso en mención, a través de la ventanilla de radicación de la ESJIM, dirigida al señor ordenador del gasto.

CANON MENSUAL: **SEGÚN AVALUO**

Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último.

Tiempo de ejecución: 12 meses a partir de la fecha inicio de ejecución.

Lugar: ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA UBICADA EN EL KILOMETRO 20 VIA SIBATE

PLAZO Envío de manifestaciones de interés en participar: LUNES 15 DE ENERO DE 2024 A LAS 17:00 HORAS

Para lo cual los interesados deberán anexar los siguientes documentos, para la toma de decisión para continuar con la contratación directa, así:

- Carta de intención en participar del proceso de arrendamiento, con lista de servicios ofrecidos, que cumplan con el objeto del contrato. (TENER EN CUENTA QUE DE SER ADJUDICADO, DEBERÁ CONTAR CON LA CAPACIDAD OPERATIVA Y LOGÍSTICA).
- Listado y valor de los Alimentos a ofrecer en el restaurante
- Certificado de existencia y representación legal vigente.
- RUT
- Experiencia en proceso similares
- Valor agregado que ofrece la firma en beneficio de la comunidad de este centro docente.

Por lo anterior se tendrá en cuenta la presentación de la documentación exigida, experiencia, servicio y se tomará la decisión por parte del comité de adquisiciones de esta unidad para dar continuidad con el proceso con una sola empresa.

Atentamente;

Dios y Patria

Capitan
FABIO ANDRES VALLEJO RUIZ
Jefe Grupo de Contratos
Email: esjim.gucon@policia.gov.co

POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo
Gonzalo Jiménez de Quesada
@escuelasubof

El contenido de este mensaje y sus anexos es propiedad de la POLICIA 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 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.

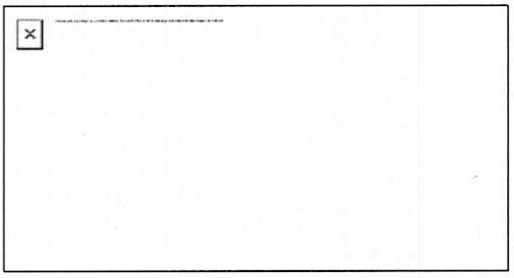
ESJIM GUCON

De: Diego A Hermida <dhermidabar23@gmail.com>
Enviado el: viernes, 15 de marzo de 2024 2:38 p. m.
Para: ESJIM GUCON
Asunto: Manifestacion de interes. CONTRARO KIOSCO
Datos adjuntos: propuesta 2024 kiosco PDF.pdf; cedula john hermida.pdf; CERTF FEB27.pdf

Marca de seguimiento: Seguimiento
Estado de marca: Marcado

Buenas tardes señores Grupo de contratos Esjim, respetuosamente me permito enviar los documentos necesarios para participar en el proceso.

--



CC 1073717681

Diego Alejandro Hermida
Profesional en finanzas y comercio ULSA
Comerciante

dhermida68@unisalle.edu.co
Wa.me/+573112082809

CEA.3.0-07
16-ECD-003
934719050

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJEC. GONZALO JIMENEZ DE QUESADA
GRUPO CONTRATOS ESJIM

AREAD-GRUCO - 29.25

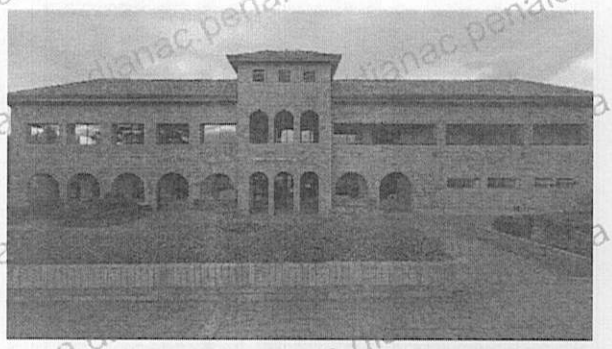
Sibaté, 08 de marzo de 2024

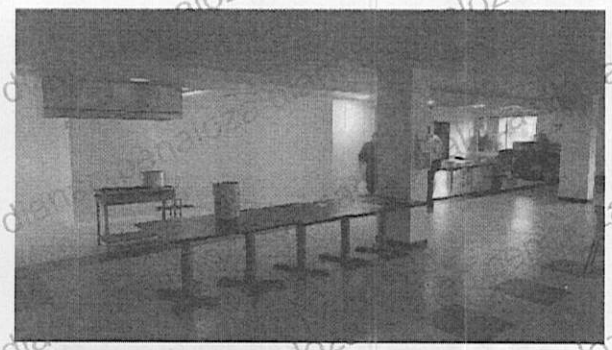
Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C.

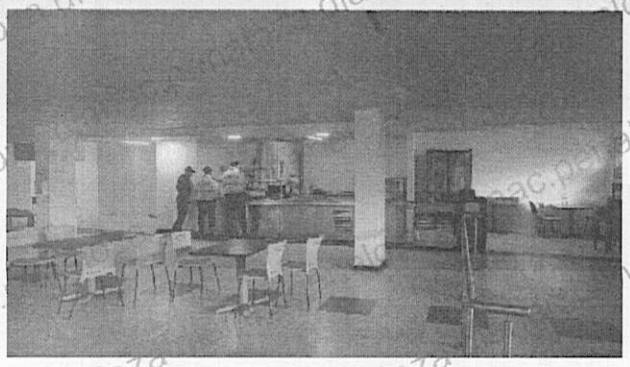
Asunto: solicitud peritazgo de espacios para arrendamiento

Respetuosamente me permito solicitar a mi coronel, estudie la viabilidad de autorizar a quien corresponda se adelante los trámites internos pertinentes, con el fin de facilitar la visita de un perito valuador del Grupo de Infraestructura de la Dirección de Educación Policial a este centro docente, para realizar el avalúo de los cánones de arrendamiento de unos espacios físicos ubicados dentro de las instalaciones, los cuales se relacionan a continuación, así:

- Arrendamiento de un espacio físico, para el servicio de restaurante, en el segundo piso del comedor de estudiante. Medida 181,80 Metros Cuadrados.

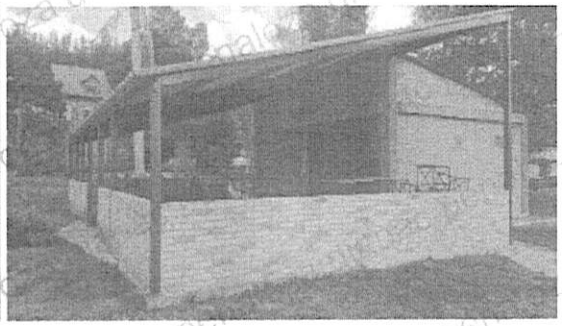
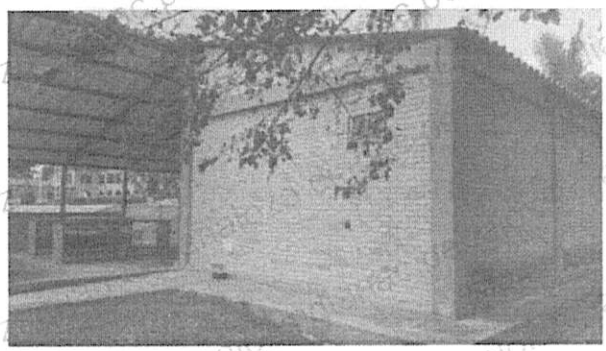




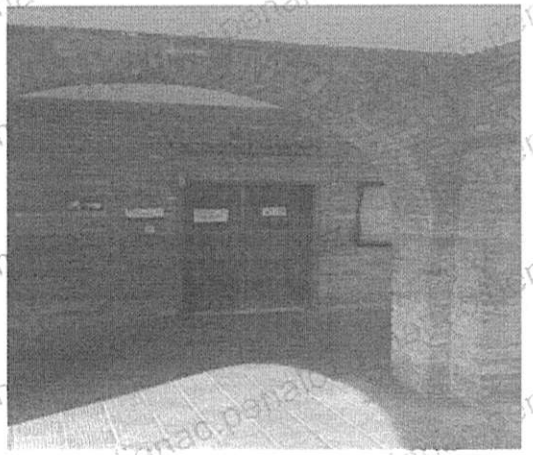
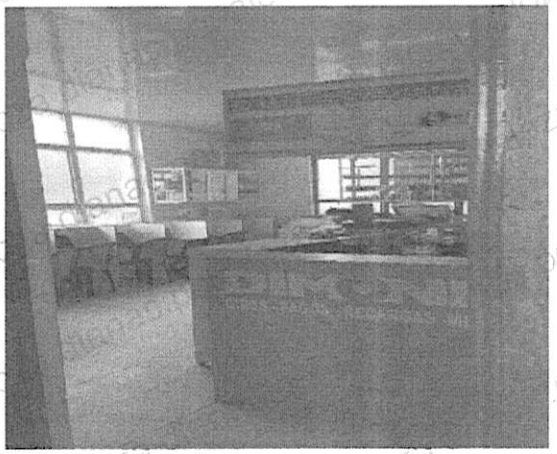


934719050

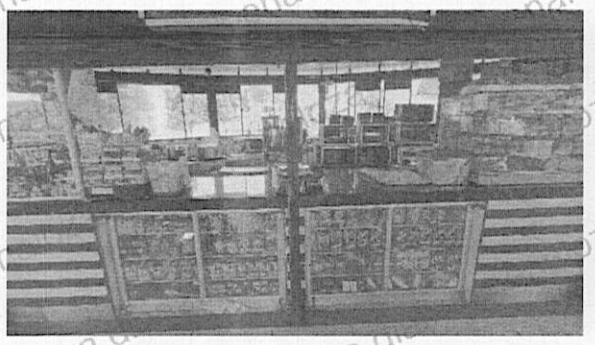
- Arrendamiento de un espacio físico, para el servicio de cafetería, al costado de la biblioteca. Medida aproximada de 37,40 Metros Cuadrados.

- Arrendamiento de un espacio físico, para el servicio de papelería, al costado de la oficina de tesorería de la Escuela. Medida aproximada de 30,10 Metros Cuadrados.

- Arrendamiento de un espacio físico, para el servicio de cafetería, en el lago de la Escuela. Medida aproximada de 112,00 Metros Cuadrados.





Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Quilian Wilfredo Novoa Piñeros
Grado: Coronel
Cargo: Director (A) Escuela
Cédula: 7334402
Dependencia: Esc De Suboficiales Y Nivel Ejec. Gonzalo Jimenez De Quesada
Unidad: Esc De Suboficiales Y Nivel Ejec. Gonzalo Jimenez De Quesada
Correo: quilian.novoa@correo.policia.gov.co
9/03/2024 3:50:00 p. m.

Anexo: no

KM 20 VIA SIBATE
Teléfono: 5159600 EXT 30207
esjim.gucon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

934719050

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"
ÁREA ADMINISTRATIVA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Nro. GS-2024 - 002310 **/ SUDIE – AFINA – 17.1**

Sibaté, 12 MAR 2024

Señor capitán
RICARDO ANDRÉS SUAREZ
Responsable de Evaluación y Calidad
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté

Asunto: solicitud estudio previo

En cumplimiento a lo señalado en los numerales 7 y 12 (modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011), del artículo 25 de la ley 80 de 1993; y libro 1, parte 2, título 1 capítulo 1, sección 2, subsección 1 artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015 (modificado por el artículo 1 del Decreto 399 del 13 de abril de 2021), de manera atenta me permito solicitar a mi capitán, se realice la elaboración y entrega del estudio previo que más adelante se relaciona, al Grupo de Contratos del Área Administrativa de este centro docente, para su revisión y ajuste, con el fin de dar inicio al proceso contractual dentro de los términos establecidos en el plan de compras.

Dentro de la estructuración del estudio previo se debe tener clara la necesidad, es decir, qué es lo que se requiere para el desarrollo de las funciones, generando impacto en el trabajo realizado, mas no se debe reflejar lo que los oferentes quieren presentar con el fin de salir favorecidos en la adjudicación de los procesos contractuales; las especificaciones técnicas se deben plasmar antes de la solicitud de cotizaciones, y de esta forma los posibles proponentes sepan qué es lo que realmente necesitamos para que se genere una igualdad de condiciones en los precios cotizados, fijando con más certeza el presupuesto oficial; se debe tener claro que son los proveedores de bienes y servicios los que se deben ajustar a nuestra necesidad.

Otro aspecto a tener en cuenta, es que el estudio previo debe ser entregado al Grupo de Contratos con las condiciones en materia ambiental y de seguridad y salud en el trabajo, las cuales deberán ser solicitadas mediante comunicación oficial y las respuestas deben ser anexadas al estudio previo ; así mismo, se deben anexar mínimo tres (3) cotizaciones (las cuales se deben publicar en el SECOP II por 05 días hábiles) que soportan el estudio de mercado, el certificado de plan de compras entregado por la Oficina de Planeación ESJIM y demás documentos soportes. ***En caso de faltar algún documento soporte no se recibirá el estudio previo por parte del grupo de contratos para revisión y se dará por no recibido***.

Cabe resaltar que, en caso de no poder entregar el estudio previo en la fecha establecida, deberá solicitar por escrito al señor ordenador del gasto, la autorización de reprogramación, justificando

ESJIM EVCAL

las causas por las cuales no puede dar cumplimiento, acompañada con los respectivos soportes que demuestren que la no entrega del estudio previo en los términos fijados, obedece a razones diferentes a la falta de planeación en las actividades a desarrollar con las necesidades planteadas.

No.	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	Fecha de Entrega
1	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA " KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".	Inmediato

Es de anotar que se requiere la entrega del estudio previo al grupo de contratos, sea aprobado por el analista correspondiente, el asesor jurídico de la unidad y demás intervinientes, junto con los soportes y anexos que hacen parte del mismo, con el fin de que se haga entrega del mismo en las fechas establecidas debidamente aprobado por las dependencias comprometidas.

El incumplimiento a la presente solicitud será objeto de llamado de atención por la Dirección de la Escuela teniendo en cuenta que se transmite orden emanada en la reunión de programación contractual.

Nota: el estudio previo se debe realizar en el formato 2BS-FR-0004 (última versión), establecido en la SVE, y la solicitud de cotización en el formato de la procuraduría.

Atentamente,

Capitán **ORMEDIS DE JESÚS ORTEGA ORTEGA**
Jefe Área Administrativa

Elaboró: APA12 Sandra Torres Castaño
SUDIE-AFINA

ESJIM EVOA

Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext. 30201
esjim.admis@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

Sibaté, 15 de marzo del 2024
Señores

ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA
Kilómetro 20 vía Soacha-Sibaté
.

Asunto:

manifestación de interés en participar en proceso de "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA".

Respetados señores:

Mediante la presente comunicación manifiesto claramente mi interés en participar en el proceso de "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES para lo cual anexo los documentos relacionados a continuación:

LISTADO DE PRECIOS

A continuación, mes permito presentar el listado de productos a comercializar con sus respectivos precios, teniendo en cuenta que este último puede sufrir fluctuaciones por factores externos como incremento del precio por parte de los proveedores, IPC y IMPUESTOS SALUDABLES entre otros.

PRODUCTO	TIPO	UNIDAD DE MEDIA	Precio M/cte.
PAPAS DE PAQUETE (MARGARITA, SUPER RICAS)	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
DETODITO PERSONAL	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,0
ROSQUILLAS	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
TOCINETAS	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,0

CHEETOS 34G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
DORITOS 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
CHOCLITOS 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
CHICHARRON 50G	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,0
GOLPE CON TODO 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,0
NATU CHIPS 48G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
TOSTACOS 38G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
PALOMITAS 68G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
MAIZITOS 45G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
PONKYS 33G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.500,0
BROWNIE 65G	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,0
GALLETAS 54G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,0
GALLETAS50G (FESTIVALX6)	SNACKS	UNIDAD	$ 1.500,0
MAX COCO 46G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,0
CRAKEÑAS 24G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,0
GALLETAS CLUB SOCIAL 24G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,0
CHOCORRAMO 65G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.600,0
BARRITA DE CHOCORRAMO	SNACKS	UNIDAD	$ 1.500,0
GALA 60G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.200,0
GANSITO 37G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,0
COCACOLA 400ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.200,0

POSTOBON 400ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 30.000,0
JUGO HIT 500ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.000,0
PONY MALTA 330ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.000,0
AGUA CON GAS 620ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.000,0
AGUA SIN GAS 620ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.000,0
AGUA SIN CAS 1.1L	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.500,0
VIVE 100 380ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.500,0
VIVE 100 240ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.500,0
GATORADE 500ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 4.000,0
SPARTAN 269ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 2.500,0
AMPER 473ML	BEBIDAS	UNIDAD	$ 3.500,0
JUGO DEL VALLE 1.5L	BEBIDAS	UNIDAD	$ 6.000,0
GASEOSAS 1.5L	BEBIDAS	UNIDAD	$ 6.000,0
JUGO DE NARANJA NATURAL 7ONZ	BEBIDA NATURAL	VASO	$ 2.500,0
EMPANADA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,0
PAPA RELLENA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,0
PASTEL DE YUCA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,0
AREPA DE HUEVO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,0
PASTEL DE YUCA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,0
DEDO DE QUESO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,0

PASTEL DE POLLO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.500,0
AREPA BOYACENSE	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,0
ALMOJABANA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,0
SANDWICH	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,0
SANDWICH CON POLLO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 3.500,0
MANTECADA	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,0
TORTA DE QUESO	FRITOS Y PASTELES	UNIDAD	$ 2.000,0
BARAZO DE REINA	PASTELERIA	UNIDAD	$ 2.500,0
LENGUADITO	PASTELERIA	UNIDAD	$ 1.000,0
PONQUE RAMO	SNACKS	UNIDAD	$ 6.000,0
MANI MOTO	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,0
MANI BARY	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,0
MANI ESPECIAL 40G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,0
CHOCOLATINA GOL 31G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.800,0
CHOCOLATINA JUMBO 60G	SNACKS	UNIDAD	$ 3.000,0
VASO DE GALLETA RELLENO DE AREQUIPE 60G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,0
BOCADILLO COMBINADO 40G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,0
GOMAS TRULULU 70G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,0
MANI DE CAFE 50G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.500,0
TRIDENT PERSONAL	SNACKS	UNIDAD	$ 300,0

TRIDENT 3S	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,0
TRIDENT 5S	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,0
HALLS BARRA 25G	SNACKS	UNIDAD	$ 2.000,0
CHOCOLATINA JET	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,0
NUCITA 14G	SNACKS	UNIDAD	$ 1.000,0
BOM BON BUM	DULCERIA	UNIDAD	$ 600,0
DULCERIA Y GOMAS MENOR A 5G (CHICLES, GOMAS)	DULCERIA	UNIDAD	$ 300,0
CHOCOLATE 9 ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,0
CAFÉ EN LECHE 9 ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,0
AGUA DE PANELA 9ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 1.500,0
TINTO 9NZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 1.500,0
TINTO 7ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 1.000,0
AROMATICA DE FRUTAS 9ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,0
VASO DE LECHE 9ONZ	BEBIDAS CALIENTES	UNIDAD	$ 2.000,0
COMBO 1 DESAYUNO TAMAL TOLIMENSE BEBIDA CALIENTE PORCION DE PAN 1	ALIMENTOS PREPARADSO	UNIDAD	$ 8.000,0
COMBO 2 DESAYUNO TAMAL TOLIMENSE BEBIDA FRIA (GASEOSA 400ML) PORCION DE PAN 1	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 9.000,0
COMBO 3 DESAYUNO HUEVOS PERICOS / RANCHEROS	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 9.000,0

CON ARROZ /AREPA PORCION DE PAN PORCION DE QUESO BEBIDA CALIENTE			
PERRO CALIENTE CON ACOMPAÑAMIENTOS AL GUSTO MAS GASEOSA 400ML	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 9.000,0
HAMBURGUESA 100% CARNE DE RES + GASEOSA 400ML	ALIMENTOS PREPARADOS	UNIDAD	$ 14.000,0

VALOR AGREGADO

1) Se donará 300 plantas decorativas con el fin de aportar a la reforestación y embellecimiento de la escuela de policía.
2) Servicio de micro hondas sin ningún costo adicional.
3) Se dispondrá de un área especial para el reciclaje.
4) Gracias a nuestra experiencia se podrán cubrir eventos especiales (catering empresarial y eventos sociales, servicio de cafetería móvil).

Atentamente,



JOHN HERMIDA LOSADA
CC. 17.646.414 de Florencia, Caquetá
Dirección: carrera 6 # 22- 04 san Benito, Sibaté
E-mail: dhermidabar23mail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **17.646.414**

HERMIDA LOSADA

APELLIDOS

JOHN

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **01-SEP-1970**

FLORENCIA
(CAQUETA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

02-NOV-1988 FLORENCIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-1523900-00903551-M-0017646414-20170509 0055321364A 2 48495240

****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRONICAMENTE Y CUENTA CON UN CODIGO DE VERIFICACION QUE LE PERMITE SER VALIDADO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FACIL, RAPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
****
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS/
****
CERTIFICADO DE INSCRIPCION Y CLASIFICACION REGISTRO UNICO DE PROPONENTES

CERTIFICA:

LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 6.1 DE LA LEY 1150 DE 2007, REGLAMENTADA POR DECRETO 1082 DE 2015, CON BASE EN LA INFORMACION SUMINISTRADA POR EL INSCRITO Y POR LAS ENTIDADES ESTATALES.

CERTIFICA:

IDENTIFICACION

QUE: JOHN HERMIDA LOSADA
NIT: 17646414 0
C.C.: 000000017646414
NUMERO DEL PROPONENTE EN LA CAMARA DE COMERCIO: 00073991

CERTIFICA:

INSCRIPCION Y RENOVACION

FECHA DE INSCRIPCION EN EL REGISTRO DE LOS PROPONENTES: 2024/02/23

CERTIFICA:

DOMICILIO

DIRECCION DEL DOMICILIO PRINCIPAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE QUES
MUNICIPIO: SIBATÉ (CUNDINAMARCA)
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA
BARRIO: VEREDA SAN BENITO
TELEFONO 1: 3112195704
TELEFONO 2: 3214397696
CORREO ELECTRONICO: DHERMIDABAR23@GMAIL.COM
A.A.: 0

DIRECCION PARA NOTIFICACION JUDICIAL
CRA 4 # 11-27

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

MUNICIPIO: SOACHA (CUNDINAMARCA)
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA
BARRIO: LA UNION
TELEFONO 1: 3112195704
CORREO ELECTRONICO: DHERMIDABAR23@GMAIL.COM
A.A.: 0

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL REGISTRO MERCANTIL O DE ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO

CERTIFICA:

CLASIFICACION POR TAMAÑO DE LA EMPRESA

QUE EL INSCRITO SE CLASIFICO COMO:

MICROEMPRESA

CERTIFICA:

INFORMACION FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A SU INFORMACIÓN FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ:

FECHA DE CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA:	31/12/2023
ACTIVO CORRIENTE:	$6.000.000,00
ACTIVO TOTAL:	$6.000.000,00
PASIVO CORRIENTE:	$0,00
PASIVO TOTAL:	$0,00
PATRIMONIO:	$6.000.000,00
UTILIDAD/PERDIDA OPERACIONAL:	$0,00
GASTOS DE INTERESES:	$0,00

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

CERTIFICA:

CAPACIDAD FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2023:

INDICE DE LIQUIDEZ:	INDETERMINADO
INDICE DE ENDEUDAMIENTO:	0,00
RAZON DE CORBERTURA DE INTERESES:	INDETERMINADO

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

CERTIFICA:

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2023:

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO:	0,00
RENTABILIDAD DEL ACTIVO:	0,00

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

CERTIFICA:
CLASIFICACION

QUE EN RELACION A LOS BIENES, OBRAS Y SERVICIOS QUE OFRECERA A LAS ENTIDADES ESTATALES, IDENTIFICADOS CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL (CLASE), EL PROPONENTE REPORTO:

SEGM	FAMI	CLAS	PROD	DESCRIPCION
85	12	16	00	SERVICIOS MÉDICOS DE DOCTORES ESPECIALISTAS
90	10	15	00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90	10	16	00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90	10	17	00	SERVICIOS DE CAFETERÍA
90	10	18	00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
90	11	15	00	HOTELES Y MOTELES Y PENSIONES
90	11	16	00	FACILIDADES PARA ENCUENTROS
93	14	15	00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES

CERTIFICA:
EXPERIENCIA

QUE EN RELACION A LOS CONTRATOS EJECUTADOS EL PROPONENTE REPORTO:

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 1
CONTRATO CELEBRADO POR:
CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL SERVICIOS 2022
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMENEZ DE QUESADA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 105,00
PORCENTAJE DE PARTICIPACION EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 90,00%

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGM	FAMI	CLAS	PROD
90	10	16	00
93	14	15	00

SEGM	FAMI	CLAS	PROD
90	10	15	00
90	11	16	00

SEGM	FAMI	CLAS	PROD
85	12	16	00
90	11	15	00

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

*****ESTA INFORMACION SE ENCUENTRA EN PROCESO DE ADQUIRIR FIRMEZA*****

QUE EL DIA 23 DEL MES DE FEBRERO DE 2024 EL PROPONENTE INSCRIBIO EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES BAJO EL NUMERO 00833716 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCION SE PUBLICO EN EL REGISTRO UNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL (RUES) EL DIA 23 DEL MES DE FEBRERO DE 2024.

LA INFORMACION RELACIONADA CON LA INSCRIPCION AQUI CERTIFICADA, QUEDA EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE PUBLICACION, SIEMPRE QUE NO SEA OBJETO DE RECURSO (ARTICULO 6.3 DE LA LEY 1150 DE 2007)

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA,
VALOR : $ 68,000

****

PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO

****

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.

****

FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.



CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"
EVALUACIÓN Y CALIDAD EDUCATIVA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Nro. GS-2024- 002374 / DIREC – EVCAL – 29.25

Sibaté, 14 de marzo de 2024

Señor intendente jefe
ALEX ALVEIRO GUTIERREZ PULIDO
Jefe Planeación (E)
Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Kilómetro 20 vía Sibaté
Escuela

Asunto: solicitud de condiciones de seguridad y gestión ambiental.

En atención al proceso de arrendamiento que se viene adelantando cuyo objeto es: ***ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"***, respetuosamente me permito solicitar al señor intendente jefe, se sirva verificar y enviar al suscrito, las condiciones técnicas mínimas del Sistema de Seguridad Ambiental requeridas para la elaboración del estudio previo.

Atentamente,

Capitán **RICARDO ANDRES SUAREZ**
Estructurado Estudio Previo

Anexo(s): No

Elaboró: APA12 ANA ELSA GUTIERREZ G.
ESJIM- EVCAL.

Revisó: CT Ricardo Andrés Suarez
ESJIM-EVCAL.

Fecha de elaboración: 14-03-2024
Ubicación: \2024\INFORMES\

Kilómetro 20 vía Sibate
Teléfono 5159600 Ext. 30241
esjim.evcal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

Nro. GS-2024-0 0 2 5 9 8 / DIREC – PLANE – 95.4

Sibaté, 20 de marzo del 2024

Señor Capitán
Ricardo Andrés Suarez
Jefe Evaluación y Calidad
Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté Cundinamarca

Asunto: especificaciones técnicas mínimas ambientales para estudios previos

En atención a la comunicación oficial No.GS-2024-002374-ESJIM, respetuosamente me permito indicar a mi capitán las especificaciones técnicas mínimas ambientales a tener en cuenta para ser incluidas en la estructuración del estudio previo del proceso contractual, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMIDAS RAPIDAS, CON UN AREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VIA SIBATE, PARA LA ATENCION DEL PERSONAL DE PLANTA, DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICIA PERSONAL DERL CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES , así:

1. El oferente se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual.

2. El oferente se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.

3. El oferente deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.4 "En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así:

Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales

- ✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.

DIRECTIVO

- ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad).

- ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo.

- ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.

- ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.

Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.

- ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.

- ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo 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 tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.

- ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera 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 la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo 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 (cafeteria o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) 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 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 donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

- ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios 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.

- ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.

- ✓ 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 cualquiera 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.

4. El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional.

5. El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel".

DIRECCIÓN

6. El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).

Atentamente,

Patrullera **YESSENIA DUARTE SANCHEZ**
Gestor de Planeación

Elaboró: PT. Yessenia Duarte Sánchez
DIREC-PLANE.

Revisó: PT. Yessenia Duarte Sánchez
DIREC-PLANE.

Fecha de elaboración: 20-03-2024
Ubicación: Nuevo vol (D)/SGA/2024/CONCEPTOS ETA

Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfono 5159600 Ext. 30241
esjim.plane-sga@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

DIRECTIVAL

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"
GRUPO DE CONTRATOS

Fecha:	Sibaté, 01 de abril del 2024		
Hora de inicio:	15:00 Horas	**Hora de finalización:**	16:00 Horas
Lugar:	Dirección de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" - Sala de juntas		

ACTA 00695 AFINA – GUCON 2.25

QUE TRATA DE LA REALIZACIÓN DE LA REUNIÓN DE COMITÉ DE ADQUISICIONES LIDERADO POR EL DIRECTOR DE LA ESCUELA PARA LA SELECCIÓN DE LOS OFERENTES, EN LOS PROCESOS DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS PARA PRESTAR SUS SERVICIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de compromisos.
4. Temas a tratar:

   - selección de oferentes

Compromisos.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

En las instalaciones de la sala de juntas de la Dirección de este centro docente, el día 01/04/2024 siendo las 15:00 horas, se reúne el señor Director de Escuela Coronel QUILIAN WILFREDO NOVOA PIÑEROS, el señor Coronel JIMY BARBERI FORERO Subdirector, el señor Capitán ORMEDIS DE JESÚS ORTEGA ORTEGA Jefe administrativo y financiero (E), Capitán FABIO ANDRES VALLEJO RUIZ Jefe de Contratos y el señor Comisario CARLOS FELIPE ALVAREZ CAICEDO Mando Ejecutivo de Comando Escuela con el fin de analizar unas propuesta para tomar en arrendamiento unos espacios físicos de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para la atención de personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para las actividades de cafetería, papelería y peluquería

2. Lectura del acta anterior:

No existen actas con referencia a esta reunión.

3. Verificación de compromisos:

No existen compromisos.

4. Temas a tratar:

1. SELECCIÓN DE OFERENTES

1.1. "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y COMIDAS RAPIDAS EN EL SEGUNDO PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE LA PLANA MAYOR, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"

Se procede a realizar la selección del posible oferente para participar en el proceso de contratación directa, para el arrendamiento de un espacio físico destinado para el funcionamiento del SERVICIO DE RESTAURANTE Y COMIDAS RAPIDAS EN EL SEGUNDO PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES, ubicado en este centro docente y el cual tendrá como destino el funcionamiento para la atención del personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de peluquería, barbería, estética y belleza" previo a verificar requisitos de experiencia especificas en cada una de las áreas a contratar.

El día 20 de enero de 2024, mediante correo electrónico, se envía a todas las dependencias de la escuela y funcionarios, la convocatoria para la manifestación de interés de posibles oferentes en participar del proceso de arrendamiento del SERVICIO DE RESTAURANTE Y COMIDAS RAPIDAS EN EL SEGUNDO PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES

Por lo anterior, durante el plazo establecido hasta el día 24 de enero de 2024, el siguiente personal envió mediante oficio y/o correo electrónico su intención de participar en el proceso de contratación directa, para el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y COMIDAS RAPIDAS EN EL SEGUNDO PISO DEL COMEDOR DE ESTUDIANTES DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE LA PLANA MAYOR, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES", así:

ARREDRAMIENTO COMEDOR 2 PISO		
No.	**QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA**	**REFERENCIA ACTIVIDAD COMERCIAL RUES**
1	MAURICIO MARENTES CASTILLO	• Expendio a la mesa de comidas preparadas • Expendio por autoservicio de comidas preparadas • Expendio de comidas preparadas en cafeterías
2	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO SAS	• No presenta cámara de comercio para verificar
3	TANCCOS´S SAS	• Expendio por autoservicio de comidas preparadas • Expendio a la mesa de comidas preparadas • Otros servicios de alimentación
4	OTTOS BREAK SAS	• Alojamiento de hoteles • Expendio a la mesa de comidas preparadas • Organización de convenciones y eventos comerciales
5	LEIDIANA CANIZALES ARIAS	• Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. • Expendio a la mesa de comidas preparadas • Expendio de comidas preparadas en cafeterías
6	LUZ NERY CASTAÑO SANTOS	• Expendio a la mesa de comidas preparadas

		• Expendio de comidas preparadas en cafeterías • Organización de convenciones y eventos comerciales
7	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	• Elaboración de productos de panadería • Comercio al por mayor de productos alimenticios • Catering para eventos • Comercio al por mayor de otros productos n.c.p.

Lo anterior con el fin de poner en arrendamiento un local de las instalaciones de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" el cual será destinado para prestar el servicio de restaurante y comidas rápidas ubicado en el segundo piso del comedor de estudiantes, para la atención del personal de la plana mayor, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso y visitantes, para la atención personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de peluquería, barbería, estética y belleza.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta los factores de conveniencia, calidad, experiencia, expuestos en las propuestas, se verifican en su orden, así.

- MAURICIO MARENTES CASTILLO, Proponente con más de 10 años de experiencia en la Escuela, pero con múltiples quejas con el personal de comensales, el comité pone en consideración cambiarlo y dar la oportunidad a un nuevo proponente
- CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO SAS, ya cuenta con un establecimiento en la Escuela actualmente, y siguiendo la idea de un nuevo proponente el comité propone analizar otras propuestas.
- TANCCOS´S SAS, ya cuenta con un establecimiento en la Escuela actualmente, y siguiendo la idea de un nuevo proponente el comité propone analizar otras propuestas.
- OTTOS BREAK SAS, Según la propuesta remitida por el proponente se llamó y pregunto referencias al Comando del Departamento de Policía Cundinamarca, el proponente no presto un buen servicio y presento problema con el pago de los últimos servicios públicos, por lo que el comité no recomienda su vinculación.
- LEIDIANA CANIZALES ARIAS, la oferente administraba un contrato de arrendamiento similar en la Escuela y tuvo varios llamados de atención por higiene y mala atención a los auxiliares de Policía.
- LUZ NERY CASTAÑO SANTOS, la oferente tuvo varios contratos de arrendamiento similar en la Escuela en el ultimo no cancelo el servicio de gas en el casino de oficiales por el cual esa cocina no se habilito por varios años.
- INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, Según la propuesta remitida por el proponente se llamó y pregunto referencias a la ESCER y MEVAL quienes dieron un buen concepto del servicio del proponente, en cuanto a calidad, atención y servicio en general.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta los factores antes expuestos la firma que se ajusta más a lo requerido en el objeto del contrato, el comité de adquisiciones de la Unidad y el señor Subdirector de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez De Quesada", recomiendan al ordenador del gasto continuar con el oferente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S con el fin de desarrollar la contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de restaurante y comidas rápidas ubicado en el segundo piso del comedor de estudiantes.

1.2. "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE TELEFONÍA MÓVIL Y FIJA LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL, INTERNET, IMPRESIÓN DE TRABAJOS, SERVICIO DE FOTOCOPIAS Y ESCÁNER, RECAUDO Y PAGO DE GIROS Y/O ENVÍO DE MERCANCÍAS A NIVEL NACIONAL Y VENTA

DE PAPELERÍA EN 30,10 M2, UBICADO EN EL PRIMER PISO DEL BLOQUE ADMINISTRATIVO FRENTE A LA CAPILLA DE LA ESJIM SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"

Se procede a realizar la selección del posible oferente para participar en el proceso de contratación directa, para el arrendamiento de un espacio físico destinado para el funcionamiento del LOCAL COMERCIAL TELEFONÍA MÓVIL Y FIJA LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL, INTERNET, IMPRESIÓN DE TRABAJOS, SERVICIO DE FOTOCOPIAS Y ESCÁNER, RECAUDO Y PAGO DE GIROS Y/O ENVÍO DE MERCANCÍAS A NIVEL NACIONAL Y VENTA DE PAPELERÍA EN GENERAL, ubicado en este centro docente y el cual tendrá como destino el funcionamiento para la atención del personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de telefonía, servicio de fotocopiado recaudo, pago de giros y/o envíos y venta de papelería en general" previo a verificar requisitos de experiencia especificas en cada una de las áreas a contratar.

El día 07 de marzo de 2024, mediante correo electrónico, se envía a todas las dependencias de la escuela y funcionarios, la convocatoria para la manifestación de interés de posibles oferentes en participar del proceso de arrendamiento del LOCAL COMERCIAL TELEFONÍA MÓVIL Y FIJA LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL, INTERNET, IMPRESIÓN DE TRABAJOS, SERVICIO DE FOTOCOPIAS Y ESCÁNER, RECAUDO Y PAGO DE GIROS Y/O ENVÍO DE MERCANCÍAS A NIVEL NACIONAL Y VENTA DE PAPELERÍA EN GENERAL

Por lo anterior, durante el plazo establecido hasta el día 11 de marzo de 2024, el siguiente personal envió mediante oficio y/o correo electrónico su intención de participar en el proceso de contratación directa, para el "ARRENDAMIENTO BIENES INMUEBLES, DE UN ÁREA DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", así:

ARREDRAMIENTO PAPELERÍA		
No.	**QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA**	**REFERENCIA ACTIVIDAD COMERCIAL RUES**
1	JENNY STEFFANY ORTIZ CANTOR	• COMERCIO AL POR MENOR DE LIBROS, PERIÓDICOS, MATERIALES Y ARTÍCULOS DE PAPELERÍA Y ESCRITORIO, EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

Lo anterior con el fin de poner en arrendamiento un local de las instalaciones de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" el cual será destinado para prestar el servicio para actividades de telefonía, servicio de fotocopiado recaudo, pago de giros y/o envíos y venta de papelería en general, con un área de 30.1 m2, ubicado en el primer piso costado sur oriente del denominado bloque administrativo, para la atención personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de papelería.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta los factores de conveniencia, calidad, experiencia, entre otros y siendo el único oferente que se presentó junto con la documentación exigida como el objeto social de la firma que se ajusta más a lo requerido en el objeto del contrato, el comité de adquisiciones de la Unidad y el señor Subdirector de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez De Quesada", recomiendan al ordenador del gasto continuar con la oferente señora JENNY STEFFANY ORTIZ CANTOR, Identificado con cedula de ciudadanía No. 1.072.193.024 con el fin de desarrollar la contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de local comercial para desarrollar actividades de telefonía, servicio de fotocopiado recaudo, pago de giros y/o envíos y venta de papelería en general.

funcionamiento para la atención del personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de cafetería previo a verificar requisitos de experiencia especificas en cada una de las áreas a contratar.

El día 07 de marzo de 2024, mediante correo electrónico, se envía a todas las dependencias de la escuela y funcionarios, la convocatoria para la manifestación de interés de posibles oferentes en participar del proceso de arrendamiento del LOCAL COMERCIAL DE CAFETERÍA

Por lo anterior, durante el plazo establecido hasta el día 11de marzo de 2024, el siguiente personal envió mediante oficio y/o correo electrónico su intención de participar en el proceso de contratación directa, para el "ARRENDAMIENTO BIENES INMUEBLES, DE UN ÁREA DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", así:

ARREDRAMIENTO CAFETERÍA DE LA BIBLIOTECA		
No.	**QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA**	**REFERENCIA ACTIVIDAD COMERCIAL RUES**
1	CARMEN HELENA GUTIERREZ BORDA	• COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS CON SURTIDO COMPUESTO PRINCIPALMENTE POR ALIMENTOS, BEBIDAS (ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS) O TABACO

Lo anterior con el fin de poner en arrendamiento un local de las instalaciones de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" el cual será destinado para prestar el servicio de peluquería, con un área de 37.4 m2, al costado de la biblioteca de este centro docente, para la atención personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de cafetería.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta los factores de conveniencia, calidad, experiencia, entre otros y siendo el único oferente que se presentó junto con la documentación exigida como el objeto social de la firma que se ajusta más a lo requerido en el objeto del contrato, el comité de adquisiciones de la Unidad y el señor Subdirector de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez De Quesada", deciden continuar con la oferente señora CARMEN HELENA GUTIERREZ BORDA, Identificado con cedula de ciudadanía No. 52.714.993 con el fin de desarrollar la contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de local comercial para desarrollar actividades de cafetería.

Los presentes procesos están soportados bajo la normatividad vigente, así:

La Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015.

La ley 1150 de 2007," por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos", previó en su artículo 2º como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

El Decreto 1082 del 2015, en su Artículo 2.2.1.2.1.4.11 Menciona la modalidad de contratación directa para el Arrendamiento de bienes inmuebles.

La Resolución No. 00090 DE 2018 "Por la cual se modifica, actualiza y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional.

1.3. "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"

Se procede a realizar la selección del posible oferente para participar en el proceso de contratación directa, para el arrendamiento de un espacio físico destinado para el funcionamiento del LOCAL COMERCIAL DE CAFETERÍA, ubicado en el kiosco del lago de la escuela de suboficiales y nivel ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" el cual tendrá como destino el funcionamiento para la atención del personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de cafetería previo a verificar requisitos de experiencia especificas en cada una de las áreas a contratar.

El día 08 de marzo de 2024, mediante correo electrónico, se envía a todas las dependencias de la escuela y funcionarios, la convocatoria para la manifestación de interés de posibles oferentes en participar del proceso de arrendamiento del LOCAL COMERCIAL PARA CAFETRÍA

Por lo anterior, durante el plazo establecido hasta el día 11 de maro de 2024, el siguiente personal envió mediante oficio y/o correo electrónico su intención de participar en el proceso de contratación directa, para el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2", así:

ARREDRAMIENTO CAFETERIA KIOSKO DEL LAGO		
No.	**QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA**	**REFERENCIA ACTIVIDAD COMERCIAL RUES**
1	JOHN HERMIDA LOSADA	• Expendio de comidas preparadas en cafeterías

Lo anterior con el fin de poner en arrendamiento un local de las instalaciones de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" el cual será destinado para prestar el servicio de cafetería, con un área de 112 m2, ubicado en el kiosko del lago, para la atención personal de planta de la escuela, COPES, ESANT, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso, personal flotante como docentes y otros que realizan diferentes actividades como polígonos de otras unidades, apoyos, capacitación formal y no formal, para actividades de cafetería.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta los factores de conveniencia, calidad, experiencia, entre otros y siendo el único oferente que se presentó junto con la documentación exigida como el objeto social de la firma que se ajusta más a lo requerido en el objeto del contrato, el comité de adquisiciones de la Unidad y El señor Subdirector de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez De Quesada", recomiendan al ordenador del gasto continuar con el oferente JOHN HERMIDA LOSADA, Identificado con CC No. 17.646.414 con el fin de desarrollar la contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de local comercial para desarrollar actividades de cafetería.

1.4. "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y PASTELERÍA AL COSTADO DE LA BIBLIOTECA DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT, AUXILIARES DE POLICÍA Y VISITANTES"

Se procede a realizar la selección del posible oferente para participar en el proceso de contratación directa, para el arrendamiento de un espacio físico destinado para el funcionamiento del LOCAL COMERCIAL DE CAFETERÍA, ubicado en este centro docente y el cual tendrá como destino el

ACTA QUE TRATA DE LA REALIZACIÓN DE LA REUNIÓN DE COMITÉ DE ADQUISICIONES LIDERADO POR EL DIRECTOR DE LA ESCUELA PARA LA SELECCIÓN DE LOS OFERENTES, EN LOS PROCESOS DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS PARA PRESTAR SUS SERVICIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"

Para la presente reunión se ha tenido en cuenta con el fin de elegir el posible oferente para el presente proceso, aspectos como la experiencia, confiabilidad, trasparencia, exigidas por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" y de conformidad en la ley 80 de 1993 de octubre 28 de 2006, "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública" en su **ARTICULO 24. DEL PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA**. En virtud de este principio:

1o. La escogencia del contratista se efectuará siempre a través de licitación o concurso públicos, **Salvo en los siguientes casos en los que se podrá CONTRATAR DIRECTAMENTE: e) Arrendamiento o adquisición de inmuebles.**

Resumen listado de oferentes para continuar con la selección de CONTRATACIÓN DIRECTA para el arrendamiento de unos espacios físicos ubicados dentro de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada:

No.	OFERENTE	LOCAL A ARRENDAR
1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	COMEDOR 2 PISO
2	JENNY STEFFANY ORTIZ CANTOR	PAPELERÍA
3	JOHN HERMIDA LOSADA	KIOSKO DEL LAGO
4	CARMEN HELENA GUTIERREZ BORDA	CAFETERÍA DE LA BIBLIOTECA

Compromisos:

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Estructurar estudio previo y presentar al área de contratos para realizar proceso de comedor 2 piso.	MY ISMAEL ARAQUE ROJAS	15/04/2024
Estructurar estudio previo y presentar al área de contratos para realizar proceso de papelería.	IT JOSE ALEXANDER FONSECA GOMEZ	15/04/2024
Estructurar estudio previo y presentar al área de contratos para realizar proceso de cafetería del lago.	IT MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS	15/04/2024
Estructurar estudio previo y presentar al área de contratos para realizar proceso de cafetería de la biblioteca.	TE JENNIFER ANDRES ALVARADO SANCHEZ	15/04/2024

CONVOCATORIA

La próxima reunión, se encuentra sin establecer.

Atentamente,

CT ORMEDIS DE JESÚS ORTEGA ORTEGA
Jefe administrativo y financiero

CR. QUILIAN WILFREDO NOVOA PIÑEROS
Director Escuela

Anexo: uno (listado en 01 folio(s)

Elaborado por: CT Ormedis de Jesús Ortega Ortega
Fecha de elaboración: 01/04/2024
Ubicación: H:\2021\Actas\

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"
GRUPO DE CONTRATOS

Fecha:	Sibaté, 01 de abril de 2024		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora de finalización:**	16:00 horas
Lugar:	Dirección de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" - Sala de juntas		

ACTA 0 0 6 9 5 AFINA – GUCON 2.25

QUE TRATA DE LA REALIZACIÓN DE LA REUNIÓN DE COMITÉ DE ADQUISICIONES LIDERADO POR EL DIRECTOR DE LA ESCUELA PARA LA SELECCIÓN DE LOS OFERENTES, EN LOS PROCESOS DE ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS PARA PRESTAR SUS SERVICIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CR	Jury Barbosa F.	SUBDIR	esjim.subdir@	79904658	3209821189	
CM	Carlos felipe Alvarez C	Subdirec	felipe-alvarez@ane	9838633	3108634071	
IT	Alex Gutiérrez	PLANE	alex.gutiérrez7	80237162	3112574948	
CT	Fabio Andres Vallejo	GRUCO	Fabio.Vallejo1087@	1030561876	3144977173	

Kilómetro 20 Via Sibaté
Teléfono 5159600 ext. 30211
esjim.gucon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICO PRIVADA

GS-2024-004721-DIEPO

CEA.3.0-07
16-ECD-003
918436238

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL
GRUPO DE INFRAESTRUCTURA

SUEPO-GRUIN - 3.1

Bogotá D.C., 27 de marzo de 2024

Señor Coronel
QUILIAN WILFREDO NOVOA PIÑEROS
Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
KM 20 VIA SIBATE
Sibaté

Asunto: Envió canon de arrendamiento para un espacio en la ESJIM

En atención al comunicado oficial No. GS-2024-002227-ESJIM, donde se solicita realizar unos avalúos para determinar el canon de arrendamientos de unos espacios ubicados en el predio donde actualmente funciona la ESJIM, de manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi coronel, el mencionado canon (anexos).

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Edisson Alberto Arias Naranjo
Grado: Subintendente
Cargo: Analista Mantenimiento
Cédula: 1022329360
Dependencia: Grupo De Infraestructura
Unidad: Direccion De Educacion Policial
Correo: edisson.arias@correo.policia.gov.co
27/03/2024 11:49:39 a. m.

Anexo: si

Transversal 33 47A 35 sur
Teléfono: 601 5159650
Diepo.gruin@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

918436238

Código: 2BS-FR-0033		
Fecha: 6/12/2021	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Versión: 2		

1. INFORMACIÓN GENERAL

Objeto del Avalúo:	AVALÚO PARA EL ARRIENDO DE INMUEBLES	Tipo de Avalúo:	URBANO
Dirección (nomenclatura):	Kilometro 20 vía Sibaté	Nombre del Inmueble:	1-Espacio físico para el funcionamiento de una cafeteria en el lago - ESJIM
Barrio/vereda/sector/urb.:	SIBATE	Clase de Inmueble:	TERRENO Y CONSTRUCCIÓN
Corregimiento:	NO APLICA	Propiedad Horizontal:	NO
Municipio:	SIBATE	Fecha de la visita:	10/03/2024
Departamento:	CUNDINAMARCA	Fecha Entrega Informe:	27/03/2024

2. INFORMACIÓN JURÍDICA

Tipo de Titulo:	COMPRA	Modo de Adquisición:	TRADICIÓN
Documento del Título:	ESCRITURA PÚBLICA	Documento de Registro:	CERTIFICADO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD
No. Documento título:	7135	No. Documento Registro:	00-00-0004-0134-000
Fecha expedición ó firma:	11/10/1970	Fecha de Registro:	11/10/1970
Entidad que lo Expide:	NOTARIA 8 DE BOGOTA	Círculo Registral:	Bogota - Zona sur
Titular:	PROPIEDAD	Propietario:	SI
Documento de Catastro:	CERTIFICADO CATASTRAL Y/O ESPECIAL	Limitantes del Dominio:	NINGUNO
Fecha de Inscripción:	11/10/1970	Fecha Ingreso UNIDAD:	Sin información
Entidad que lo Expide:	CATASTRO BOGOTA	No.Registro SAP/SILOG:	80040700000000000002938185
Titular en Catastro:	LA NACION - POLICIA NACIONAL	ID_Sistema Información:	**7135**
Código Catastral:	00-00-0004-0134-000	Número Predial Nacional:	11-001-01-91-11-32-0004-0001-3-00-00-0000.

3. INFORMACIÓN ECONÓMICA:

Clase de Plan O.Territorial:	PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL	Actividad Ppal.del Sector:	Complejos Educativos.
Documento del Plan:	DECRETO	Estrato:	2
No. Documento POT :	DECRETO 388	Redes Serv. Públicos:	Energía, Acueducto, Alcantari., Aseo, GasPip., Tel.Fij
Fecha de Aprobación:	19/06/1905	Presenta frente con vía:	SI
Quien lo Expide:	ALCALDE MUNICIPAL	Tipo de Vía:	Primaria (vía Nacional)
Clase Suelo Ubicación:	RURAL - SUB-URBANO	Caracteristicas Vía:	Afirmado (sin pavimentar).
Clase Suelo Destinación:	INSTITUCIONAL O DONACIONAL	Transporte Público:	Interno (buses, colectivos y/o taxis).
Clasificación Destinación:	PRINCIPAL	Último Avalúo Catastral:	Sin información

4. INFORMACIÓN FÍSICA:

Área total de terreno:	**112,00**		Forma Geométrica:	NO APLICA	
Fuente Área de terreno:	MEDIDAS TOMADAS EN CAMPO		Ubicación en Manzana:	MEDIANERO	
En el caso que se presente invasiones, indicar el % aproximado	NO APLICA		Estado de Ocupación:	OCUPADO POR PARTE DE LA PONAL	
Topografía:	Plana (0% a 3%)	100% del terreno	Coordenadas MAGNA - SIRGAS: DATUM - BOGOTÁ:	LATITUD - NORTE	4°29'03"N
	Ondulada (4% a 10%)	0% del terreno		LONGITUD - OES	74°14'41" O
	Escarpada (11% a 45%)	0% del terreno	Fuente Coordenadas:	GOOGLE MAPS	
Colindantes del predio:	**NORTE:**	kilometro 20	**ESTE:**	Vda. San Benito	
	SUR:		**OESTE:**		
Amenazas y Riesgos:	SI - REMOSIÓN DE MASAS - DESLIZAMIENTOS		Fuente de los linderos:	Escritura Pública	
Afectaciones:	**NO**		Unidad Contable terreno:	**DIEPO**	

OBSERVACIONES 1:

El avalúo es solicitado por el señor Coronel **QUILIAN WILFREDO NOVOA PIÑEROS** Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", mediante comunicación oficial **No. GS-2024-002227-ESJIM.**

.- Es de tener en cuenta que la finalidad de la Policial Nacional no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una unidad Policial es con el fin de buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra institución.

- El presente avalúo se realizó únicamente con fines de establecer, la renta de un espacio físico para el funcionamiento de una cafeteria en el lago Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

5. VALOR DEL TERRENO

Método Valuatorio:	**COSTO REPOSICIÓN**	Soporte Cálculos:	**(VER ANEXO1)**
Valor M2 adoptado de Terreno:	$ -	Valor Total de Terreno:	$ -

6. DESCRIPCIÓN DE LAS CONSTRUCCIONES Y ZONAS DURAS

Nota 1: Si el predio tiene construcciones a cargo de diferentes unidades policiales, relaciones primero las de la unidad policial que predomina y así sucesivamente.

6.1 RELACIÓN DE CONSTRUCCIONES O EDIFICACIONES:	GS-2024-004721-DIEPO	Fuente Area Construcción:	

Código: 2BS-FR-0033	PROCEDIMIENTO: REALIZAR AVALÚOS COMERCIALES A LOS BIENES INMUEBLES
Fecha: 6/12/2021	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES
Versión: 2	POLICÍA NACIONAL

No.	NOMBRE EDIFICACIÓN	ÁREA CONST.	UNIDAD	No. PISOS	CONSERVACIÓN	VETUSTEZ	UNID.CONTA.
1	1-Espacio físico para el funcionamiento de una cafeteria en el lago - ESJIM	112,00	M2	1	EXCELENTE (1)	36	ESJIM
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

6.2 RELACIÓN DE ZONAS DURAS: Fuente Área Zonas Duras:

No.	NOMBRE ZONA DURA	ÁREA CONST.	UNIDAD	CONSERVACIÓN	VETUSTEZ	UNID. CONTA.
A						
B						
C						
D						
E						

6.3 CARACTERISTICAS DE LAS CONSTRUCCIONES O EDIFICACIONES:

No.	ESTRUCTURA				ACABADOS PRINCIPALES			
	ARMAZÓN	MUROS	CUBIERTA	CONSERVACIÓI	FACHADA	BRIMIENTOS MUR	PISOS	CONSERVACIÓN
1	BLOQUE Y/O LADRILLO	BLOQUE Y/O LADRILLO	PLACA Y TEJA FIBROCEM	EXCELENTE	LUJOSA	LADRILLO PRENS	TRÁFICO PESAI	EXCELENTE
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

OBSERVACIONES 2:

Investigación Directa: Para adoptar un precio de renta por metro cuadrado, se realizó un estudio comparativo en algunas unidades de Policía a travez del SECOP, que tienen similares características para el servicio de Cajero Automático. Lo anterior, como apoyo al proceso valuatorio tal como lo menciona el ARTÍCULO 16. MÉTODO DE CAPITALIZACIÓN DE RENTAS O INGRESOS de la Resolución 620 de 2.008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, metodología que se ajusta a lo contemplado en el Decreto 1420 de 1.998 y Ley 388 de 1.997.

6.4 CARACTERISTICAS DE LAS CONSTRUCCIONES O EDIFICACIONES:

No.	BAÑO				COCINA			
	TAMAÑO	ENCHAPES	MOBILIARIO	CONSERVACIÓN	TAMAÑO	ENCHAPES	MOBILIARIO	CONSERVACIÓN
1	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

6.5 CARACTERISTICAS DE LAS ZONAS DURAS:

No.	PISOS	CONSERVACIÓN
A	NO APLICA	NO APLICA
B		
C		
D		
E		

OBSERVACIONES 3:

7. VALOR DE LAS CONSTRUCCIONES Y/O EDIFICACIONES Y/O ZONAS DURAS

Nota 2: En este capítulo debe escoger un método de avalúo que más se ajuste al tipo de inmueble y hacer el cálculo por cada construcción y zona dura del Cap.6

Método Valuatorio:	DE RENTA	Soporte Cálculos:	(VER ANEXO 1)

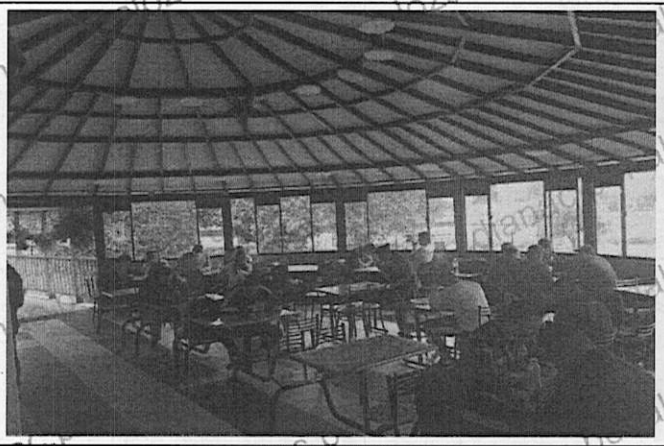
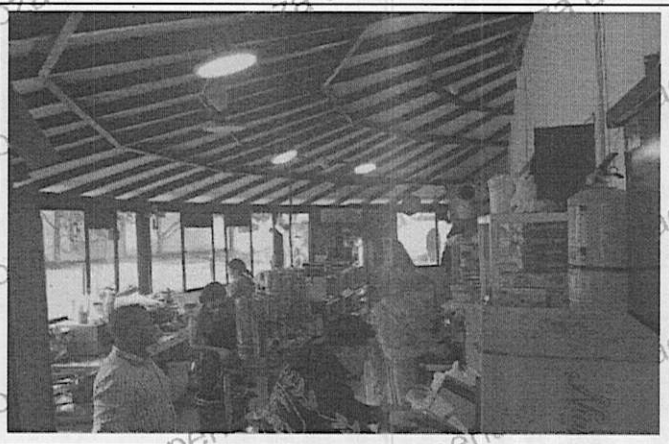
8. RESULTADOS AVALÚO CONSTRUCCIONES Y ZONAS DURAS

Nota 3: En este capítulo relacione los precios de las construcciones y zonas duras, que fueron objeto de estudio en el presente avalúo.

8.1 RELACIÓN PRECIOS CONSTRUCCIONES:

No.	NOMBRE CONSTRUCCIÓN O EDIFICACIÓN	ÁREA CONST.	UNIDAD	# DE CONST.	VALOR FINAL	UNID.CONTAB.
1	1-Espacio físico para el funcionamiento de una cafeteria en el lago - ESJIM	112,00	M2	1	$ 24.580,00	ESJIM
2						
3						
4						

GS-2024-004721-DIERO

VISTA GENERAL	VISTA FACHADA
	
VISTA GENERAL	VISTA GENERAL

ANEXO 2. CÁLCULOS VALOR TERRENO

Nota 7: Anexe el cuadro de cálculos del valor del terreno.

NO APLICA

ANEXO 3. CÁLCULOS VALOR CONSTRUCCIONES Y ZONAS DURAS

Nota 8: Anexe el cuadro de cálculos del valor de las construcciones y zonas duras.

CALCULOS CANON DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CAFETERIAS

No.	ESCUELA	M2	VALOR CANON ACTUAL	CASTIGO SERV PUBLICO 20%	VALOR CANON SIN SERV	VALOR M2 APROX	FUENTE
1	ESMEB	17	$ 1.060.000,00	$ 212.000,00	$ 848.000,00	$ 49.882,35	ESCUELAS DE FORMACION DE POLICÍA A NIVEL NACIONAL
2	ESANA	25,53	$ 1.368.408,00	$ 273.681,60	$ 1.094.726,40	$ 42.880,00	
3	ESECU	14,4	$ 1.065.523,00	$ 213.104,60	$ 852.418,40	$ 59.195,72	
4	ESRAN C PT	52	$ 1.445.600,00	$ 289.120,00	$ 1.156.480,00	$ 22.240,00	
5	CMAY	30	$ 842.048,10	$ 168.409,62	$ 673.638,48	$ 22.454,62	
6	DIEPO	15	$ 417.000,00	$ 83.400,00	$ 333.600,00	$ 22.240,00	
7	ESANA	38	$ 851.200,00	$ 170.240,00	$ 680.960,00	$ 17.920,00	

No DE PRECIOS
7

CALCULOS			
S1	$ 16.051,97	257665692,4	16051,96849
S2	9049,61555	81895541,57	9049,615548
S3	25.365,34	643400360,2	25365,33777
S4	-11.590,38	134337011,7	11590,38445
S5	-11.375,77	129408107,9	11375,76845
S6	-11.590,38	134337011,7	11590,38445
S7	-15.910,38	253140333,4	15910,38445

MEDIA X M2	
X	$ 33.830,38

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{N}$$

COEFICIENTE DE VARIACION	
V	45,16422181

$$V = \frac{S}{\bar{X}} * 100$$

LIMITE SUPERIOR M2	$ 49.109,61	REDONDEAR	$ 49.100,00
LIMITE INFERIOR M2	$ 18.551,15	REDONDEAR	$ 18.600,00

DESVIACION ESTANDAR	
S	$ 15.279,23

$$S = \sqrt{\frac{\sum (X_i - \bar{X})^2}{n}}$$

6						
7						
8						
9						
10						

8.2 RELACIÓN PRECIOS ZONAS DURAS:

No.	NOMBRE DE LA ZONA DURA	AREA CONST.	UNIDAD	# DE CONST.	PRECIO FINAL	UNID. CONTA.
A						
B						
C						
D						
E						

OBSERVACIONES 4:

El valor adoptado como canon de arrendamiento en el presente avaluó, se asume como valor base de negociación que puede o no aproximarse de acuerdo con el criterio y los términos de negociación entre las dos partes.

9. RESULTADOS FINALES AVALÚO

Nota 4: En este capítulo relacione en resumen los valores finales del terreno, construcciones y zonas duras, agrupados pos unidad policial contable.

VARIABLE	PRECIO FINAL	PRECIO FINAL EN LETRAS	UNID. CONTA.
TERRENO:			
CONTRUCCIONES 1:	**$ 2.752.960,00**	DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS.	**ESJIM**
ZONAS DURAS 1:			
TOTAL:	**$ 2.752.960,00**	DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS.	**ESJIM**

OBSERVACIONES 5:

FIRMA FUNCIONARIO AVALUADOR:	
GRADO Y POSFIRMA:	**Subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO**
IDENTIFICACIÓN Y LUGAR DE EXPEDICION:	C.C. 1022329360 expedida en Bogota DC - 24/02/2005
No. CELULAR:	3206131476
CORREO ELECTRÓNICO:	edisson.arias@correo.policia.gov.co
UNIDAD POLICIAL A LA QUE PERTENECE:	DIRECIÓN NACIONAL DE ESCUELAS DIEPO
GRUPO Ú OFICINA A LA QUE PERTENECE:	GRUPO DE INFRAESTRUCTURA
CARGO ACTUAL SEGÚN EL SIATH:	ANALISTA DE MANTENIMIENTO DIEPO

10. ANEXOS

Nota 5: Adjunte los documentos que relacionó en el presente informe valuatorio, principalmente donde se le solicito la "FUENTE DE LA INFORMACIÓN".

1	Álbum Fotográfico bien inmueble.	No. de Folios:	2
2	Certificado de Tradición y Libertad:	No. de Folios:	NO APLICA
3	Otros documentos (indique cuales)	No. de Folios:	2

ANEXO 1. ÁLBUM FOTOGRÁFICO BIEN INMUEBLE

Nota 6: Para instalaciones del ambitó misional se deben agregar minimo 12 de fotos (donde se inlcuya panoramica del inmueble, fachada entrada principal, guadia y sala de radio, oficina principal, sala comedor o sal Star, patio o parqueadero descubierto, baño principal, cocina, alcoba o alojamientos, cubierta, cerramiento y garitas), los demás ambitos o instalaciones como lotes, garajes, bodegas y lotes funerarios, entre otros, anexar mínimo seis (6) fotos, agregando los campos que sean necesarios.





MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"
EVALUACIÓN Y CALIDAD EDUCATIVA

Nro. GS-2024-003277 **/ DIREC – EVCAL – 29.25**

Sibaté, 09 de abril de 2024

Señorita teniente
JENIFER ANDREA ALVARADO SÁNCHEZ
Jefe Grupo Talento Humano (E)
Km 20 Vía Sibaté
Sibaté - Cundinamarca

Asunto: solicitud de condiciones de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

En atención al proceso que se viene adelantando cuyo objeto es: "***ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES***", respetuosamente me permito solicitar a mi señor teniente, se sirva verificar y enviar, las condiciones técnicas mínimas del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo requeridas para la elaboración del estudio previo.

La anterior información se requiere a la mayor brevedad posible para cumplir con el término perentorio de entrega ante la dependencia de Contratos.

Atentamente,

Intendente **MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS**
Jefe Evaluación y Calidad Educativa (E)
p

Anexo(s): No

Elaboró: APA12 ANA ELSA GUTIERREZ G.
ESJIM- EVCAL.

Revisó: IT Miguel Dario Morales Ceballos
ESJIM-EVCAL (E)

Fecha de elaboración: 09-04-2024
Ubicación: \2024\INFORMES\

Kilómetro 20 vía Sibate
Teléfono 5159600 Ext. 30241
esjim.evcal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

ESJIM C-TAH

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"
GRUPO DE TALENTO HUMANO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Nro. GS-2024- 003364 **/ SUDIE – GUTAH – 29.25**

Sibaté, 11 APR 2024

Señor Intendente
MIGUEL DARIO MORALES CEBALLOS
Jefe Evaluación y Calidad Educativa (E)
Kilómetro 20 vía Sibaté
Escuela.

Asunto: envío respuesta concepto SGSST

En atención al comunicado oficial No GS-2024-003277-ESJIM de fecha 09/04/2024 cuyo asunto es "solicitud de condiciones de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"; comedidamente me permito informar al señor intendente, que teniendo en cuenta la actualización del formato 2BS-FR-0004 "ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS" Versión 9 del 01/03/2022, en la hoja 49 y 50 se encuentra establecido el formulario sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo al cual se le debe dar aplicabilidad en materia contractual.

Atentamente,

Intendente **EDNA VIVIANA TORRES RODRIGUEZ**
Responsable SGSST- ESJIM

Elaboró: IT. Edna Viviana Torres Rodriguez
GUTAH -SGSST

Fecha de elaboración: 11-04-2024
Ubicación: Datos D/mis documentos/2024/ECOS/conceptos

Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfono 5159600
esjim.gutah-sst@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA