MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
GRUPO CONTRATOS

Fecha:	Bogotá D.C., 17 diciembre de 2024		
Hora de inicio:	**16:30 horas**	**Hora de finalización:**	**17:00 horas**
Lugar:	Dirección de Bienestar Social y Familia- Sala de Juntas Dirección		

ACTA 007927 - ARLOF - GRUCO – 2.25

QUE TRATA DE LA RECOMENDACIÓN DETERMINACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA PN DIBIE CD 080 2024, cuyo objeto es: "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 98,71 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TIENDA ESCOLAR UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICIA NACIONAL, UBICADO EN LA CIUDAD DE BOGOTA EN LA DIAGONAL 48 SUR # 51D-05, BARRIO VENECIA".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lista de Oferente

2.1 Lectura consolidado verificación oferta de acuerdo con Acta Nro.007905 /ARLOF-GRUCO publicada el 11/12/2024

- Evaluación Jurídica
- Evaluación Técnica
- Evaluación Económica

2.2 Resumen consolidado de evaluación de la oferta

3. Oferente Seleccionado
4. Recomendación
5. Publicación
6. Compromisos

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DE ASISTENTES

En las instalaciones de la Dirección de Bienestar Social y Familia, se reunieron los integrantes del comité de adquisiciones el señor CR. MANUEL ARMANDO QUINTERO MEDINA, subdirector DIBIE, el señor MY. LINO SEBASTIÁN CAMILO ACOSTA MORENO - Jefe Área Logística y Financiera, el señor MY. CARLOS EMILIO MUNIVE PACHECO Jefe Asuntos Jurídicos, el señor CT. EDWIN ERNESTO CAMARGO TIBADUIZA – Jefe Grupo de Contratos, la señora CT. ELIANA MARCELA LOAIZA GARCIA - Jefe Grupo Financiero y de Presupuesto, el comité evaluador TÉCNICO, JURÍDICO, ECONÓMICO Y FINANCIERO, la señora Capitán JENNY PILAR BERMUDEZ BELTRAN. Rectora del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Bogotá, dueña de la necesidad, y el señor AAP29 LUIS CARLOS RENTERIA RIOS - analista de contratos, con el fin de presentar para aprobación el acta de recomendación determinación del proceso de Contratación Directa PN DIBIE CD 080 2024.

2. LISTA DE OFERENTES

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
CALIPSO-NUSEFA 2024	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S A S	5/12/2024 8:59 PM	13.224.000 COP

PROVEEDOR	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S GERLY BORDA C.C Nro. 11.188.557 de Bogotá D.C.	Calle 90 No. 76-04 piso 2 Bogotá	3124307362 3204212189 3112635801	Eventoscalipso900@gmail.com

2.1 Lectura consolidado verificación oferta de acuerdo con acta Nro.007905_ /ARLOF-GRUCO publicada el 17/12/2024

- **Evaluación jurídica**

El comité jurídico evaluador mediante comunicación oficial con radicado No GS-2024-039594/ARSEV -GRUVI de fecha 11 de diciembre de 2024 presenta la evaluación de la oferta así:

REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES INVITACIÓN PÚBLICA GS-2024-038228-ARLOF GRUCO 17.7 del 29/11/2024	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	X		
FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA	X		
BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES	X		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	X		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	X		
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	X		
CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES	X		
CONSTANCIA DEL SISTEMA DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC CERTIFICADO ARTÍCULO 183	X		
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD	X		

- **Evaluación Técnica**

Mediante comunicación Oficial con radicado No GS-2024-039657/DIBIE-RECRI de fecha 11 de diciembre de 2024 el comité técnico presenta la evaluación de la oferta así:

Oferente: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente con certificación escrita firmada por el representante legal o apoderado se comprometerá a cumplir con el objeto del contrato "ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 98.71 M² DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TIENDA ESCOLAR UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICIA"	X	
2	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito por el representante legal o apoderado donde se compromete a utilizar el inmueble, ubicado en el Colegio Nuestra Señora de Fátima de La Policía, ubicado en la	X	

	Diagonal 48 Sur # 51 D-05, únicamente para la prestación del servicio de la tienda escolar.		
3	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se compromete a cumplir con la totalidad del documento de regulación de tiendas escolares expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN.**	X	
4	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se compromete a cumplir con la totalidad del documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN.**	X	
5	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se manifieste que el personal de cocina y quienes manipulen la preparación de los alimentos, contará con los cursos que acrediten la formación Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	X	
6	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.	X	
7	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA	X	
8	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a cumplir con la atención de auditorías, visitas internas y externas de los entes de control, teniendo actualizada la documentación e información pertinente y establecida en la normatividad vigente como soportes en las condiciones técnicas del contrato.	X	

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

MINISTERIO EDUCACIÓN
DOCUMENTO TÉCNICO DE SOPORTE PARA LA REGLAMENTACIÓN DE TIENDAS ESCOLARES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**ALIMENTACIÓN SALUDABLE:** Es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes. Los alimentos que se ofrecen en las tiendas escolares saludables deberían promover una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua, en este sentido se proponen los alimentos permitidos y no permitidos según clasificación de grupos de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA. Las tiendas escolares saludables deben ofrecer alimentos que protejan la salud de la comunidad educativa, por tanto, se realizó una revisión bibliográfica de los tipos de alimentos. **Tabla 1. Grupos de alimentos permitidos en la tienda escolar saludable**	X	

GRUPO	SUBGRUPO	PERMITIDOS	RECOMENDACIONES
I. Cereales, raíces,	Cereales	Pan, galletas, tostadas (con el cumplimiento de los siguientes	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los cereales

	tubérculos y plátanos.		criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	integrales. Entre los ingredientes no debe estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos No se permite con presencia de grasas Trans.			
		Raíces	Yuca (incluir en preparaciones saludables), ñame	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.			
		Tubérculos	Papa (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, vapor o cocidas.			
		Plátanos	Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Para freir, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.			
	II. Frutas y verduras	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.			
		Verduras	Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazonadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por porción.			
	III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Toda	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Preferir bajos en grasa, sodio y azúcares añadidos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 333 de 2011.			
		Productos lácteos	Quesos (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal. Bebidas lácteas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:				
	IV. Carnes, huevos, Leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes magras	Todas	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. No añadir sal a las preparaciones, Incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Preparaciones al horno, vapor o cocidas.			
		Huevos	Todas las formas de preparaciones				
		Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Todas				
		Nueces y semillas secas	Maní, almendras, nueces (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los alimentos bajos en sodio			
	V. Grasas: Como materia prima para las preparaciones	Grasas poliinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceites vegetales (girasol, maíz, soya)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.			
		Grasas monoinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceite de canola, aceite de oliva, aguacate.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.			
	VI. Azúcares	Azúcares simples	Panela, miel y azúcar (disminuir su consumo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.			
		Dulces y postres	Promover postres y dulces bajo en azúcares y con alimentos autóctonos, que hagan parte de la cultura alimentaria de la región.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.			
2	**RECOMENDACIONES PARA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS** • Planear el menú teniendo en cuenta los grupos de alimentos que incluye el plato saludable de la familia colombiana. • Incluir alternativas de menús saludables: Reducir la adición de sal (10% a partir de una receta estandarizada), incluir frutas enteras, jugos de fruta con o sin adición de azúcar, ensaladas, preparaciones al vapor o sin adición de grasa, e incluir ingredientes naturales y autóctonos. Evitando la inclusión de productos ultra procesados durante la planeación.						

	• Implementar el uso de las recetas y porciones estandarizadas: Observar si el establecimiento cuenta o no con recetas estandarizadas de las preparaciones que comercializa. Si no cuenta con recetas estandarizadas, promover su implementación, ya que este proceso constituye la base del control de la adición de sal, azúcar y la grasa. • Preferir la compra a productores locales de alimentos naturales y frescos, que favorezcan circuitos cortos de alimentos alrededor de la escuela. • Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones. • Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente. • Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados. • Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azucares en los alimentos. • Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras. • Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal. • Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados. • Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos. • Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores. • Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especies, o frutos. • Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas. • Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos.	X	

3	**ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UNA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE.**		

GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	EJEMPLOS
Embutidos	Salchichas, jamón, mortadela, chorizo
Bebidas carbonatadas (incluyendo light o dietéticas)	Gaseosas Refrescos con gas
Bebidas energizantes	Bebidas energizantes
Bebidas energéticas y deportivas	Bebidas energéticas y deportivas
Dulces	Dulces Caramelos duros, blandos, turrones, gomas
Refrescos envasados	Refrescos envasados Refrescos en botella, caja.
Sopas deshidratadas	Sopas deshidratadas Crema de pollo en polvo, ajiaco en polvo
Salsas procesadas	Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, miel mostaza, mostaza (envasadas).
Alimentos procesados y/o ultra procesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).	Bebidas azucaradas Dulces Golosinas Pasteles Tortas

	<table><tr><td>Alimentos procesados y/o ultra procesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.</td><td>Galletas con relleno Salsas oscuras</td></tr><tr><td>Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada >10% azucares >10% Sodio 1mg/kcal</td><td>Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).</td></tr></table> Es importante que no se promocionen ni se publiciten ningún alimento procesado con contenidos excesivos de sodio, grasas y azúcares (con definición de los criterios del modelo de perfil de OPS), ni se entreguen donaciones en el marco de actividades publicitarias de las empresas. Así mismo, no se considera conveniente la publicidad en eventos deportivos, aval de celebridades, concursos y entregas de ganchos comerciales como juguetes, juegos, muñecos o colores atractivos a los niños de este tipo de alimentos. Para el caso de los demás alimentos procesados y ultra procesados, se definieron límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares y grasa saturada), los cuales se sustenta en la aplicación del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS 2016 y en la priorización de acuerdo al nivel de riesgo que se considera cuando hay un exceso en su consumo; este modelo recomienda usarse como herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el sobrepeso. Así mismo, hay evidencia suficiente que sugiere la relación del efecto en salud del excesivo consumo de nutrientes críticos.	X	
4	Con la presente el oferente se compromete a cumplir con la función de tienda escolar, que es la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar. La tienda escolar deber promover prácticas de alimentación saludables en la comunidad educativa del Colegio Nuestra Señora de Fátima de la Policía, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación a estrategias pedagógicas y a procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.	X	
5	Con la presente el oferente adquiere el compromiso de que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.	X	
6	Con la presente el oferente se compromete a que los alimentos ofertados en la tienda escolar deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Además, deberá promover en los escolares su crecimiento y desarrollo, favoreciendo estado nutricional. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deber tener registro sanitario expedido conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.	X	
7	Con la presente el oferente se compromete a que, para la operación de la tienda escolar, deberán cubrirse los requisitos básicos establecidos por la resolución 2674 de 2013 y de la Secretaría de Salud de Bogotá, para su adecuado funcionamiento. Observándose todas las medidas de higiene y sanidad que los mismos señalen. El personal debe tener curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos no inferiores a un año y sopórtalo con su respectivo certificado. Además, de portar su respectiva dotación de manipulación de alimentos.	X	

<table>
<tr><td>8</td><td>Con la presente el oferente se compromete de manera permanente a que la tienda escolar ofrecerá alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verdura, bebidas lácteas y combos que incluyan estos alimentos en combinación con cereales. Igualmente, se deberá incluir diariamente la venta de combos saludables (económicamente accesibles).</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Con la presente el oferente se compromete a no expender salsas adicionales a la preparación, chicles, medicamentos y bebidas energizantes en las tiendas escolares. Queda prohibido la publicidad de alimentos no saludables (se exhibe publicidad de los combos saludables o mensajes acerca de los beneficios de la alimentación saludable).</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Con la presente el oferente se compromete a que los alimentos ricos en grasas, particularmente grasas saturadas y sal como snack, papas fritas, salchipapas, empaquetados, dulces, gaseosas, bebidas carbonatadas, helados y refrescos no deberán superar el 50% de la oferta total de la tienda escolar durante la jornada respectiva.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>Con la presente el oferente se compromete a suministrar como mínimo los productos para el buen funcionamiento de la tienda escolar, establecidos en la lista de productos.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>Con la presente el oferente se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contará con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mismos constituye incumplimiento al contrato.

LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MÁS ROTATIVOS:

El oferente se compromete a comercializar como mínimo los siguientes productos, así mismo, a publicar los precios que venderá en el local destinado para prestar el servicio de tienda escolar en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>PRESENTACIÓN O VOLUMEN</th><th>VALOR OFERTADO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>PORCIÓN DE FRUTA</td><td>UN</td><td>$ 3.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>AREPA CON QUESO</td><td>UN</td><td>$ 2.500</td></tr>
<tr><td>3</td><td>AREPA BLANCA</td><td>UN</td><td>$ 1.200</td></tr>
<tr><td>4</td><td>AREPA BLANCA GRATINADA</td><td>UN</td><td>$ 2.000</td></tr>
<tr><td>5</td><td>PORCIÓN DE LECHE FRÍA O CALIENTE</td><td>VASO</td><td>$ 2.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>PORCIÓN DE CEREAL CON LECHE O YOGURT</td><td>UN</td><td>$ 3.500</td></tr>
<tr><td>7</td><td>JUGOS NATURAL</td><td>VASO</td><td>$ 2.800</td></tr>
<tr><td>8</td><td>TINTO CASERO</td><td>6 ONZAS</td><td>$ 1.400</td></tr>
<tr><td>9</td><td>TINTO CASERO GRANDE</td><td>9 ONZAS</td><td>$ 1.600</td></tr>
<tr><td>10</td><td>TINTO CASERO PEQUEÑO</td><td>4 ONZAS</td><td>$ 1.200</td></tr>
<tr><td>11</td><td>TINTO EXPRES</td><td>6 ONZAS</td><td>$ 1.500</td></tr>
<tr><td>12</td><td>TINTO EXPRES GRANDE</td><td>9 ONZAS</td><td>$ 1.700</td></tr>
</table></td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

13	TINTO EXPRES PEQUEÑO	4 ONZAS	$ 1.300
14	CAPUCCINO	VASO	$ 2.800
15	PERICO	VASO	$ 1.500

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN O VOLUMEN	VALOR OFERTADO
16	CAFÉ EN LECHE	VASO	$ 2.100
17	COOL COFEE	VASO	$ 3.100
18	FRESH CHOCOLAT	VASO	$ 3.100
19	AFFOGATO	VASO	$ 3.500
20	CAFÉ TURCO	VASO	$ 2.500
21	MACCHIATO	VASO	$ 2.500
22	LATTE	VASO	$ 2.500
23	MILO FRIO O CALIENTE	VASO	$ 3.200
24	CAFÉ MOCHA	VASO	$ 3.000
25	EXPRESO ROMANO	VASO	$ 3.000
26	AROMÁTICA	VASO	$ 1.800
27	AROMÁTICA DE INFUSIÓN	VASO	$ 1.800
28	AROMÁTICA DE FRUTAS	VASO	$ 2.700
29	TE CHAI	VASO	$ 4.500
30	MOCATO VIENES	VASO	$ 2.500
31	LIMONADA NATURAL	VASO	$ 3.200
32	AVENA CUBANA	VASO	$ 3.000
33	AGUA CRISTAL	LITRO	$ 2.200
34	AGUA SIN GAS	500 ML	$ 2.000
35	AGUA CRISTAL MINI	250 ML	$ 1.100
36	AGUA CON GAS	500 ML	$ 2.000
37	BOTELLON DE AGUA		$ 18.000
38	BON YURT	VASO	$ 4.000
39	ACHIRAS	UN	$ 3.500
40	YOGO YOGO	VASO	$ 2.300
41	AVENA ALPINA	VASO	$ 3.600

42	KUMIS ALPINA	VASO	$ 3.600
43	YOGURT FINNES ALPINA	VASO	$ 3.600

44	YOGURT REGENERIX	VASO	$ 3.200
45	YOGURT ALPINA	VASO	$ 3.200
46	YOGURT GRIEGO	VASO	$ 4.800
47	AVENA FINESSE	VASO	$ 3.800
48	PASTEL DE POLLO / CARNE	UN	$ 3.000
49	BUÑUELO	UN	$ 2.000
50	CROISSAN	UN	$ 2.600
51	MANTECADA	UN	$ 2.600
52	PAN	UN	$ 500
53	AREPA DE QUESO	UN	$ 1.700
54	ALMOJABANA	UN	$ 2.000
55	EMPANADAS	UN	$ 2.000
57	AREPA DE HUEVO	UN	$ 3.000
68	PALITO DE QUESO	UN	$ 2.500
69	SANDWICH	UN	$ 3.000
70	PASTEL DE YUCA	UN	$ 3.000
71	GALLETAS CLUB SOCIAL TOSH – FINNES	UN	$ 1.400
72	TOSH BARRA – TOSH FRUTOS	UN	$ 2.000
73	MANI GRANDE	UN	$ 2.500
74	MANI PEQUEÑO	UN	$ 2.000
75	QUESADILLAS	UN	$ 3.000
76	MANZANA, DURAZNO, PERA	UN	$ 2.000
77	BANANO, GRANADILLA	UN	$ 1.500
78	OBLEAS	UN	$ 3.000

	79 | PASTEL GLORIA | UN | $ 3.000 Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado, deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato. Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y autorización del delegatario del gasto de la Dirección de Bienestar Social y Familia, con el fin de realizar el modificatorio al contrato. **Nota 2**: En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato. **Nota 3**. La empresa contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.		
13	Con la presente el oferente se compromete a sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una tienda escolar, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante el termino de ejecución del contrato.	X	
14	Con la presente el oferente se compromete dentro de los_____ ( ) días siguientes al inicio del contrato, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la tienda escolar con base a la oferta presentada, así mismo, podrá incluir otros productos que no se encuentre en dicho listado y estos deben ser aprobados por parte del supervisor.	X	

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**PERSONAL REQUERIDO** El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a que contará con el personal idóneo para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con: 01 ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional) 01 administrador (cajero) 02 auxiliar para atención en mostrador. 02 auxiliar de cocina experto en preparación y alistamiento de alimentos	X	
2	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta el compromiso de cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)	X	
3	Con la presente el oferente se compromete a cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36)	X	
4	Con la presente el oferente se compromete a cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes".	X	

5	Con la presente el oferente se compromete a que, si el punto de servicio requiere para su servicio de tienda escolar mesas y sillas, suministrará los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: • Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. • Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. • Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. • Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.	X	
6	Con la presente el oferente se compromete a contar con neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento. El tamaño del expendio permite la adecuada circulación del personal, la recepción y traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.	X	
7	Con la presente el oferente se compromete a presentar la lista de productos de tienda escolar a ofrecer, listado que incluirá los precios que permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, teniendo en cuenta aumentar el estilo de vida saludable, para la población de los niños, niñas y adolescentes del colegio, haciendo promoción en el consumo de alimentos saludables; cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
8	Con la presente el oferente se compromete a mantener actualizado el plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.	X	
9	Con la presente el oferente se compromete a presentar al supervisor del contrato el cronograma de los uniformes a utilizar durante la vigencia del contrato, tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.	X	
10	Con la presente el oferente se compromete a mantener un plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo según corresponda, el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes.	X	
11	Con la presente el oferente se compromete a realizar entrega como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborará en la tienda escolar, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, adjuntando los siguientes documentos, así: • Fotocopia de la cédula • Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional • Certificado medidas correctivas • Formatos de afiliación a seguridad social (EPS, AFP y ARL). Si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.	X	
12	Con la presente el oferente se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato con las buenas prácticas en la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos.	X	
13	Con la presente el oferente adquiere el compromiso de que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único	X	

	y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.		
14	Con la presente el oferente se compromete a implementar y mantener actualizadas las listas de chequeo de limpieza y desinfección (instalaciones físicas, frutas, verduras, huevos, es decir toda la materia prima utilizada en la preparación de los alimentos), debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento.	X	
15	Con la presente el oferente se compromete a que contará con señalización informativa donde se tendrá en cuenta, avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia al procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verduras.	X	
16	Con la presente el oferente se compromete a mantener en perfectas condiciones de aseo los equipos, los utensilios y demás elementos necesarios para la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos.	X	
17	Con la presente el oferente se compromete al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada.	X	
18	Con la presente el oferente se compromete a garantizar que el transporte de alimentos se realizará en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío; contara con certificación de la Secretaría de Salud Distrital de salud con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores.	X	
19	Con la presente el oferente se compromete a contar con el PLAN DE SANEAMIENTO a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa	X	

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presente el oferente se compromete a cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, "Por el cual se definen los estándares del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y a los cumplimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo solicitados por cualquier ente interno o externo.	X	
2	Con la presente el oferente se compromete a entregar Manual de SST firmado por un tecnólogo, profesional o especialista en SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019. Anexara adicional: -Licencia vigente del Tecnólogo, Profesional o especialista SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST	X	
3	Con la presente el oferente se compromete a asignar un responsable en implementar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, observando el alcance de la licencia en SST, establecida en la Resolución 0312/2019.	X	
4	Con la presente el oferente se compromete a cumplir a cabalidad con la resolución 0312 del 2019 **Artículo 20. Estándares Mínimos en el lugar de trabajo**. Los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST son de obligatorio cumplimiento para todas las personas naturales y jurídicas señaladas en el artículo 2° de la presente Resolución que establece su campo de aplicación, y su implementación se ajusta, adecua y armoniza a cada empresa o entidad de manera particular conforme al número de trabajadores, actividad económica, labor u oficios desarrollados.	X	
5	Con la presente el oferente se compromete, que mantendrá actualizada la matriz de	X	

	peligros de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta los peligros priorizados firmado por un profesional o tecnólogo en SST.		
6	Con la presente el oferente se compromete que mantendrá actualizada la matriz de elementos de protección personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos. firmado por un profesional o tecnólogo en SST.	X	
7	Con la presente el oferente se compromete a mantener actualizado el plan de trabajo anual a ejecutar en la vigencia 2024 firmado por un tecnólogo o profesional en SST con licencia vigente, firmado por el empleador en el que se identifique: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	X	
8	Con la presente el oferente se compromete a que por lo menos cada tres (03) meses, fumigará los espacios entregados en arrendamiento, con el objeto de control de plagas y roedores, entregado certificación.	X	
9	Con la presente el oferente se compromete a realizar capacitaciones periódicas en COPASST o vigía entregando evidencias de lo actuado.	X	
10	Con la presente el oferente se compromete a reportar accidentes de trabajo presentados con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento resolución 1401 del 14 de mayo de 2007 *"Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo"*.	X	
11	Con la presente el oferente se compromete, al momento de finalizar el contrato, para la liquidación presentará al supervisor del contrato un informe donde se evidencie el cumplimiento de las responsabilidades en materia de aseguramiento en seguridad y salud en el trabajo.	X	
12	Con la presente el oferente se compromete, una vez se encuentre en funcionamiento la tienda escolar a gestionar y tener listo en un periodo no mayor a un (01) mes, la acreditación de seguridad industrial expedida por una Administradora de Riesgos Profesionales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	X	
13	Con la presente el oferente se compromete a realizar los pagos de los salarios y prestaciones a las que se encuentra obligado conforme la normatividad legal vigente y a la modalidad del contrato celebrado	X	
14	Con la presente el oferente se compromete a que el personal que contrate para la prestación de los servicios ofertados, contará con la seguridad social integral (salud, pensión, caja de compensación y riesgos laborales), de los cuales, entregará mensualmente al supervisor, soporte del pago de tales obligaciones.	X	
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.)			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**COMPROMISO AMBIENTAL:** el oferente 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, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento.	X	
2	Con la presente el oferente se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos.	X	
3	Con la presente el oferente se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.	X	
4	Con la presente el oferente se compromete a garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de	X	

	residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).		
5	Con la presente el oferente se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. *"Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"* – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) *"Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"*; razón por la cual se solicita el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos.	X	
6	Con la presente el oferente manifiesta que no se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.	X	
7	Con la presente el oferente se compromete a que una vez se encuentre en funcionamiento de la tienda escolar, a gestionar en un periodo no mayor a un (01) mes, el concepto sanitario expedida por la secretaria de salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	X	
8	Con la presente el oferente se compromete a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.	X	

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presente el oferente se compromete a no instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias ilegales.	X	
2	Con la presente el oferente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de la tienda escolar, en el horario establecido por el presente contrato.	X	
3	Con la presente el oferente se compromete a no subarrendar el predio ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con expresa autorización del arrendador.	X	
4	Con la presente el oferente se compromete a restituir a la Policía Nacional- Dirección de Bienestar Social y Familia, en buen estado, las instalaciones dispuestas para la ejecución del contrato, subsanando las observaciones que al respecto plantee el Arrendador al finalizar el contrato.	X	
5	Con la presente el oferente se compromete a realizar mantenimiento a los elementos que puedan ser entregados para el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual deberá presentar los soportes.	X	
6	Con la presente el oferente se compromete a que las mejoras que pudieran llegar a realizar en los espacios entregados en arrendamiento, correrán por cuenta y riesgo del contratista, sin que la Dirección de Bienestar Social y Familia deba realizar algún tipo de compensación.	X	
7	Con la presente el oferente se compromete a que responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble entregado en arrendamiento o a los bienes entregados para la preparación o almacenamiento de los alimentos.	X	
8	Con la presente el oferente se compromete a que, los servicios públicos domiciliarios (agua, energía, gas natural) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados en los tiempos establecidos.	X	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
10	**RELACIÓN LABORAL:** Con la presente el oferente se compromete, los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Social y Familia.	X	
11	Con la presente el oferente se compromete a acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte el Colegio Nuestra Señora de Fátima y lo establecido por responsable de la Seguridad Instalaciones.	X	
12	Con la presente el oferente se compromete a, que para el ingreso de los proveedores para la entrega de los productos se realizará bajo la supervisión del personal uniformado del Plantel Educativo y/o personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X	
13	Con la presente el oferente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas.	X	
14	Con la presente el oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	X	
15	Con la presente el oferente se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.	X	
16	**CAPACIDAD OPERATIVA** Con la presente el oferente certifica que cuenta con la logística y personal idóneo necesaria para el funcionamiento de la tienda escolar del presente proceso, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo.	X	
17	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con la presente el oferente certificara por escrito, acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente proceso de contratación, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados, de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con entidades públicas o empresas privadas, para lo cual el oferente deberá presentar mínimo una (1) certificación, acta de liquidación o contrato finalizado, con concepto favorable de la recepción de servicios. Este punto se comprobará como cumple o no cumple. Las certificaciones deberán contener la siguiente información: • Nombre o razón social del contratista • Objeto del contrato • Fecha de inicio del contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato • Dirección y número de teléfono del contratante • Certificación suscrita por quien la expide. Nota: En caso de que haya firmado contratos por el mismo objeto con la Policía Dirección de Bienestar Social y Familia, no es obligatorio que anexe certificaciones de experiencia, solamente con enunciarlas, la Entidad verificará su información. Según Decreto 0019 del 10 de enero del 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública."	X	
18	Con la presente el oferente se compromete a dar cumplimiento a la Ley 1098 de 2006 (noviembre 8) por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia; por lo tanto, al momento de la entrega de la oferta mediante documento certificara el cumplimiento y compromiso de este ítem.	X	
19	Con la presente el oferente se compromete a no vender dentro de los espacios otorgados en arrendamiento bebidas alcohólicas.	X	
20	Con la presente el oferente se compromete a adquirir póliza expedida por una compañía de seguros legalmente constituida estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías.	X	

De la información presentada por el oferente CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALYPSO S.A.S, a la Dirección de Bienestar Social y Familia, en los parámetros establecidos en la invitación del proceso, se ha realizado la respectiva

verificación, y se concluye que la oferta CUMPLE en los ítems evaluados en las condiciones técnicas mínimas solicitadas por esta dirección

- **Evaluación Económica**

Mediante comunicación Oficial con radicado No GS-2024-039672/ARLOF-GRUFI de fecha 11 de diciembre de 2024 el comité económico presenta la verificación de las ofertas así:

Respetuosamente me permito remitir, la verificación económica del proceso PN DIBIE CD 080 2024 Cuyo objeto es: ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 98,71 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TIENDA ESCOLAR UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICIA NACIONAL, ubicado en la ciudad de Bogotá en la diagonal 48 sur # 51d-05, barrio Venecia. Presentándose para este proceso el oferente CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S, quien **cumple** con el formato y el requerimiento económico enviado por la Dirección de Bienestar social así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR CANON MENSUAL ESTIMADO	CANTIDAD	VALOR MENSUAL OFERTADO INCLUIDO IVA	VALOR MENSUAL OFERTADO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL OFERTADO INCLUIDO IVA
1	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 98,71 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TIENDA ESCOLAR UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICIA NACIONAL. UBICADO EN LA CIUDAD DE BOGOTA EN LA DIAGONAL 48 SUR # 51D-05. BARRIO VENECIA.	$1.102.000,00	12 meses	$1.102.000,00	$1.102.000,00	$13.224.000,00
				$1.102.000,00	$1.102.000,00	$13.224.000,00

2.2. Resumen Consolidado de Evaluación de la Oferta

EVALUACIÓN DE LA OFERTA	OFERENTE	EVALUACIÓN JUIRIDICA	EVALUACIÓN TECNICA	EVALUACIÓN ECONOMICA
1	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S GERLY BORDA C.C 11.188.557 de Bogotá D.C.	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**CUMPLE**

3. Oferente seleccionado para la Contratación Directa

De acuerdo a lo estipulado en la Ley, en relación a la CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11, del Decreto 1082 de 2015 "Arrendamiento de bienes inmuebles- la Dirección de Bienestar Social y Familia, luego del proceso de selección adelantado donde la propuesta, presentada por el oferente el señor GERLY BORDA identificado con C.C.11.188.557 de Bogotá propietario del establecimiento CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S, por que cumple con todos de requisitos exigidos por la entidad con lo establecido en la invitación y lo preceptuado en la Ley 80/93, Ley 1150/07, Decreto 1082/15 y demás normas concordantes.

4. RECOMENDACIÓN

Una vez verificados los antecedentes presentados, el comité evaluador y el comité de adquisiciones, recomiendan al señor coronel LUIS FERNANDO ARCOS ALVAREZ. Director Bienestar Social y Familia (E), **Aceptar la propuesta,** presentada por el oferente el señor GERLY BORDA identificado con C.C.11.188.557 de Bogotá propietario del establecimiento CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S, en el desarrollo del proceso de Contratación Directa PN DIBIE CD 080 2024, cuyo objeto es "ENTREGA A TÍTULO DE

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 98,71 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TIENDA ESCOLAR UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA POLICIA NACIONAL, UBICADO EN LA CIUDAD DE BOGOTA EN LA DIAGONAL 48 SUR # 51D-05, BARRIO VENECIA"., valor mensual de canon de arrendamiento de UN MILLON CIENTO DOS MIL PESOS M/CTE ($1.102.000,00), IVA incluido, para un valor total del contrato por doce (12) meses de cánones de arrendamiento de TRECE MILLONES DOSCIENTOS VEINTICUATRO MIL PESOS ($13.224.000,00) m/cte, incluido IVA., y demás impuestos de Ley, los servicios públicos los paga de acuerdo a lo que establezcan los medidores, por cuanto la oferta presentada CUMPLE, con lo establecido en la invitación y lo preceptuado en la Ley 80/93, Ley 1150/07, Decreto 1082/15 y demás normas concordantes.

5. PUBLICACIÓN

El señor delegatario contractual con base al acta presentada y la recomendación realizada dispone que se realice la publicación de la misma.

6. COMPROMISOS

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Publicación en SECOP II de la presente acta	AAP29 LUIS CARLOS RENTERIA RIOS	De acuerdo cronograma en SECOP II
2. Elaboración del contrato		

CT. EDWIN ERNESTO CAMARGO TIBADUIZA
Jefe Grupo Contratos

CR. MANUEL ARMANDO QUINTERO MEDINA
Subdirector-DIBIE

Elaborado por: AAP29 Luis Carlos Renteria Rios – Analista Contratos
Reviso: Dr. Carlos Emilio Munive Pacheco - jefe Asuntos Jurídicos
Fecha de elaboración: 16/12/2024
Ubicación Z:\DIBIE/luis Carlos 2024