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

No. GS-2025- / ARLOF – GRUCO – 17.2

Sibaté, 28 MAR 2025

Señor teniente coronel
JORGE DE JESÚS ÁLZATE MONTOYA
Director (E) Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté, Vereda San Benito
Escuela.

Asunto: traslado de recomendación del Comité de Adquisiciones proceso PN ESJIM CD 009 2025.

Considerando que obran actos precontractuales dentro del proceso de contratación directa PN ESJIM CD 009 2025, cuyo objeto es: **: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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"**, dentro de los cuales se ha realizado la publicación del informe de evaluación a la oferta mediante acta 000546– ARLOF – GRUCO – 17.1 con fecha 27 de marzo de 2025.

Así las cosas, el Comité de Adquisiciones se reúne (evidencia Acta No. 000546 – ARLOF – GRUCO – 17.1 del 27/03/2025), con el fin de proceder con la verificación del contenido de las evaluaciones (Técnica, Jurídica y Económica) a la oferta presentada por **COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, REPRESENTANTE LEGAL MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 1.072.189.645 DE SIBATÉ-CUNDINAMARCA**, con un valor del canon de arrendamiento mensual de **UN MILLÓN TRESCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($1.339.470,00). M/CTE** y un valor total por la vigencia del contrato de **DIECISÉIS MILLONES SETENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($16.073.640.00) M/CTE INCLUIDO IVA** generando la recomendación a mi coronel de aceptar la oferta, como requisito procedimental.

Con ocasión de lo anterior, de manera respetuosa me permito entregar contenido del acta antes referida.

Atentamente,

Mayor **CARLOS ALBERTO CRUZ MEDINA**
Subdirector (E) ESJIM

Anexo: Uno (acta No. 000546).

Elaboró: APA12 Diana Consuelo Peñaloza.
ESJIM-GRUCO

Revisó: CT. Pablo Andres Vallejo Ruiz.
ESJIM-GRUCO

Fecha de elaboración: 27/03/2025
Ubicación: C:\Users\dianac.penaloza\OneDrive - POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA\ARRENDAMIENTOS\PISCINA

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

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

Fecha:	Sibaté Cundinamarca, 27 de marzo de 2025		
Hora de inicio:	15:30 horas	**Hora de finalización:**	16:00 horas
Lugar:	Área Administrativa y Financiera – Sala de Juntas		

ACTA – 000546 - ARLOF – GRUCO – 17.1

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN REALIZADA A LA OFERTA PRESENTADA POR LOS SEÑORES DE COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, REPRESENTANTE LEGAL MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 1.072.189.645 DE SIBATÉ- CUNDINAMARCA, DENTRO DEL PROCESO PN ESJIM CD 009 2025 CUYO OBJETO ES EL: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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",

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar:
   - **4.1.** Evaluación de carácter técnico.
   - **4.2.** Evaluación de carácter económico y financiero.
   - **4.3.** Evolución de carácter jurídico.
   - **4.4.** Resumen del informe de evaluación.
   - **4.5.** Conclusiones de la evaluación.

DESARROLLO

1. **Verificación de asistentes.**

En las instalaciones del Área Logística y Financiera – sala de juntas ubicada en la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" del municipio de Sibaté, el día 27 de marzo del 2025 siendo las 15:30 horas, se reunió el comité de adquisidores nombrado mediante Resolución 0002 de fecha 13 de enero de 2025, comité evaluadores nombrado mediante Resolución 028 de fecha 12 de marzo de 2025, Capitán Fabio Andrés Vallejo Ruiz Jefe Grupo de Contratos – secretario del comité de adquisiciones y el señor Intendente ELMER SANCHEZ CASTELLANOS Jefe Oficina Asuntos Jurídicos quien participa como invitado en el comité, con el fin de realizar la consolidación de evaluaciones de orden jurídico, económico y técnico y exposición de las mismas por parte del comité evaluador al comité de adquisiciones en marco del proceso PN ESJIM CD 009 2025, cuyo objeto es**"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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".**

2. **Lectura del acta anterior.**
   No aplica
3. **Verificación de los compromisos.**
   No aplica
4. **Temas a tratar**

INFORMÉ EVALUACIÓN PROCESO PN ESJIM DC 009 2025

El día 21/03/2025, se realizó la presentación de la oferta en la plataforma transaccional de Colombia Compra Eficiente SECOP II, dando apertura a los sobres de requisitos habilitantes y publicado la lista de oferentes, así:

ACTA – - ARLOF – GRUCO – 17.3 QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN REALIZADA A LA OFERTA PRESENTADA POR LOS SEÑORES COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, REPRESENTANTE LEGAL MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 1.072.189.645 DE SIBATÉ- CUNDINAMARCA, DENTRO DEL PROCESO PN ESJIM CD 009 2025 CUYO OBJETO ES EL: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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".

OFERTAS (1)

Nombre de la oferta	Proveedor	Fecha de entrega	Valor global
OFERTA 2025 COFEE PREMIUM SAS@	COFFEE PREMIUM SAS	3/21/2025 1:29 PM	16,073,640 COP

Se dio tramite a la documentación presentada por los señores de COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, Representante Legal Marcia Ibon Castrillón Bejarano Cédula De Ciudadanía No. 1.072.189.645 De Sibaté-Cundinamarca,

Se procede a realizar la revisión y presentación de las evaluaciones presentadas por el comité evaluador de carácter (***jurídico, técnico, económico y financiero***), así:

4.1. Evaluación de carácter técnico:

La evaluación fue realizada por el señor Subintendente ANGELO JOSE ROJAS OBANDO evaluador de carácter técnico, quien realizó la evaluación y presentó la misma a través de la comunicación oficial No. GS-2025-002774 / ESJIM-GUCOE - 29.25 de fecha 25/03/2025, en 16 folios útiles.

RESULTADO DE LA EVALUACIÒN

OFERENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, Representante Legal Marcia Ibon Castrillón Bejarano Cédula De Ciudadanía No. 1.072.189.645 De Sibaté-Cundinamarca	X		N/A

NOTA: Por lo anteriormente expuesto, la firma evaluada **CUMPLE** técnicamente con lo establecido en la invitación pública, de acuerdo a la comunicación oficial oficial No. GS-2025-002774 / ESJIM-GUCOE - 29.25 de fecha 25/03/2025, en 16 folios útiles.

4.2. Evaluación de carácter económico.

La evaluación fue realizada por la señora PRO 03 Mayra Leandra Montoya Velasquez la evaluadora de carácter económico, quien realizó la evaluación, y presentó la misma a través de la comunicación oficial No. GS-2025-002770 / ESJIM- PLANE -29.25 de fecha 25/03/2025, en 2 folios útiles.

RESULTADO DE LA EVALUACIÒN

OFERENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, Representante Legal Marcia Ibon Castrillón Bejarano Cédula De Ciudadanía No. 1.072.189.645 De Sibaté-Cundinamarca	X		N/A

NOTA: Por lo anteriormente expuesto, la firma evaluada **CUMPLE** económicamente con lo establecido en la invitación pública, de acuerdo a la comunicación oficial No. GS-2025-002770 / ESJIM- PLANE -29.25 de fecha 25/03/2025, en 2 folios útiles.

4.3. Evaluación de carácter jurídico.

La evaluación fue realizada por asesor jurídico Álvaro Zapata Cristancho el evaluador de carácter jurídico, y presentó la misma a través de la comunicación oficial No. GE-2025-000199-ESJIM de fecha 25/03/2025.

RESULTADO DE LA EVALUACIÒN

OFERENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, Representante Legal Marcia Ibon Castrillón Bejarano	X		N/A

Cédula De Ciudadanía No. 1.072.189.645 De Sibaté-Cundinamarca			

NOTA: Por lo anteriormente expuesto, la firma evaluada **CUMPLE,** jurídicamente con lo establecido en la invitación pública, de acuerdo a la comunicación oficial No. GE-2025-000199-ESJIM de fecha 25/03/2025.

4.4. Resumen del informe de evaluación.

En atención a los documentos presentados por parte del oferente para la evaluación de carácter técnico, económico, financiero y jurídico, se obtiene el siguiente consolidado, así:

RESULTADOS VERIFICACIÓN REQUISITOS HABILITANTES.

COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195		
VERIFICACIÓN JURÍDICA	**VERIFICACIÓN TÉCNICA**	**VERIFICACIÓN ECONÓMICA**
CUMPLE	**CUMPLE**	**CUMPLE**

4.5. CONCLUSIONES

En consecuencia, a las consideraciones anteriormente descritas, se concluye que la oferta presentada por el COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, Representante Legal Marcia Ibon Castrillón Bejarano Cédula De Ciudadanía No. 1.072.189.645 De Sibaté- Cundinamarca, el día 21/03/2025, en el desarrollo del proceso de contratación directa PN ESJIM CD 009 2025, **CUMPLE,** con los requisitos de **carácter técnico, económico y jurídico.**

COMPROMISOS:
Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Publicar la presente verificación de la oferta en la plataforma SECOP II.	APA12. Diana Consuelo Peñaloza	26/03/2025

Capitán. FABIO ANDRES VALLEJO RUIZ
Jefe Grupo de Contratos

Mayor. CARLOS ALBERTO CRUZ MEDINA
Subdirector (E)Escuela.

Anexo: Si (comunicación oficial No. GS-2025-002774 / ESJIM-GUCOE - 29.25, GS-2025-002770 / ESJIM- PLANE -29.25 y GE-2025-000199-ESJIM)

Elaborado por: APA12. Diana Consuelo Peñeloza Peñaloza
Revisado por: CT. Fabio Andrés Vallejo Ruiz
Fecha de elaboración: 27/03/2025
Ubicación: C:\Users\dianac.penaloza\OneDrive - POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA\ARRENDAMIENTOS\PISCINA

Kilómetro 20 Vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext. 30207
esjim.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

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

Fecha:	Sibaté Cundinamarca, 27 de marzo de 2025		
Hora de inicio:	15:30 horas	**Hora de finalización:**	16:00 horas
Lugar:	Área Administrativa y Financiera – Sala de Juntas		

ACTA – 000546 - ARLOF – GRUCO – 17.1

QUE TRATA DE LA VERIFICACIÓN REALIZADA A LA OFERTA PRESENTADA POR LOS SEÑORES COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, REPRESENTANTE LEGAL MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO CÉDULA DE CIUDADANÍA NO. 1.072.189.645 DE SIBATÉ- CUNDINAMARCA, DENTRO DEL PROCESO PN ESJIM CD 009 2025 CUYO OBJETO ES EL: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
APAL	Diana Consuelo Peralta	Gruco	diana.c.peralta	1-072.192.001	3134634921	
CT.	Omaira Ortega Ortega	ARLOF	omaira.ortega@policia	1128058616	5769330	
IJ	Alex Gutierrez	PLANE	alex.gutierrez	80252162	3112574948	
PT003	Mayra L Montoya V	PLANE	mayra.montoya3030@	1072188593.	3162477595	
PJ.	ALVARO O. ZAPATA. C.	ESJIM. JUR.	relacionespeticiones@gmail.com.	86168964	3028666795.	

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

Nro. GS-2025- 002774 **/ ESJIM – GUCOE – 29.25**

Sibaté, 25 marzo de 2025

Señor teniente coronel
JORGE DE JESUS ALZATE MONTOYA
Director Escuela (E)
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté

Asunto: evaluación técnica proceso PN ESJIM CD 009 2025

Respetuosamente me permito enviar la evaluación técnica realizada a la oferta presentada según proceso de contratación PN ESJIM CD 009 2025, cuyo objeto es la: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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", oferta presentada por parte de la empresa COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, Representante legal MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO Cédula de ciudadanía No. 1.072.189.645 de Sibaté- Cundinamarca, mediante la plataforma SECOP II, así:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales, por lo cual, deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados, de igual manera la indemnidad abarca 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 "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	x	

2	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.	x	
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	x	
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.	x	
5	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas.	x	

	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
6	EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del arrendatario).	x	
7	El arrendatario deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".	x	
8	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	x	
9	EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	x	
10	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.	x	
11	ASEO Y LIMPIEZA EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones.	x	

	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y Desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
12	EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. Nota: se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.	x	
14	HORARIO: El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: Lunes a viernes: A partir de las 05:30 horas hasta las 19:00 horas.	x	

	Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 06:00 horas hasta las 15:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.		
15	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	x	
16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.	x	
17	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.	x	
18	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS.	x	

	Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
19	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	x	
20	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	x	
21	APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	x	

22	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.	x	
23	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	x	
24	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente.	x	
25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	x	
26	El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del arrendatario y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho (8) días con anterioridad.	x	
27	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de cafetería, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
28	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	x	

<table>
<tr><td>29</td><td>El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 10:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir el arrendatario a recibir sus pedidos.</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td>El ARRENDATARIO deberá anexar en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios), con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en la minuta del contrato.</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de cafetería, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del arrendatario, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el arrendatario deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos.

Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:
Nombre del arrendador
Nombre, dirección y teléfono del contratante
Objeto del contrato certificado
Número de contrato.
Valor del contrato
Nota: la entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación.</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", es para la prestación del servicio de cafetería, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal

<table>
<tr><th>CANTIDAD MÍNIMA</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL, DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>2</td><td>Auxiliar de cafetería</td><td>Experiencia especifica como auxiliar de cafetería mínima un (01) año</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cajero</td><td>No Aplica</td><td>100%</td></tr>
</table>

Nota: El personal designado para laborar como cajero no deberá manipular alimentos.

Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:</td><td>x</td><td></td></tr>
</table>

	Hoja de vida debidamente firmada Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.		
33	CAPACIDAD OPERATIVA El arrendatario deberá presentar certificación firmada por el representante donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de cafetería. Es necesario que el arrendatario presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	x	
34	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El arrendatario deberá certificar las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	x	
35	CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS El arrendatario deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico de la cafetería objeto del presente estudio previo, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.	x	
	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES		
36	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES 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.	x	

	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. 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 papeles".		

	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).		
37	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EL ARRENDATARIO deberá acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019.		x

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
LISTADO DE PRODUCTOS DETALLE Y PRECIO

PRODUCTO	DESCRIPCION	PRECIO	COMBO	CUMPLE	NO CUEMPLE
SÁNDWICHES JAMÓN DE CERDO	Jamón de cerdo línea premium (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente (75gr), vegetales elección del cliente, salsas elección del cliente	$7.000	sándwiches + jugo natural $7.000	X	
SÁNDWICHES JAMÓN DE CORDERO	Jamón de cordero línea premium (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente (75gr), vegetales elección del cliente, salsas elección del cliente	$7.000	sándwiches + jugo natural $7.000	X	
SÁNDWICHES JAMÓN DE POLLO	Jamón de pollo línea premium (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente (75gr), vegetales elección del cliente, salsas elección del cliente	$7.000	sándwiches + jugo natural $7.000	X	
SÁNDWICHES CERDO BBQ	Carne de cerdo desmechada y horneada en salsa BBQ (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), pan árabe, o de elección del cliente (75gr), vegetales elección del cliente, salsas elección del cliente	$9.500	sándwiches + jugo natural $9.500	X	
FAJITAS DE POLLO MAYOSTAZA	Carne de pollo desmechada y horneada en salsa de champiñones(125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), tortilla de trigo (40gr), vegetales, dentro de una tortilla de trigo	$9.500	fajita +jugo=$ 9.500	X	
FAJITA DE CARNE BBQ	Carne de res desmechada y horneada en salsa (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), tortilla de trigo (40gr), vegetales.	$9.500	fajita +jugo=$ 9.500	X	
FAJITA DE CERDO TERIYAQUI	Carne de cerdo desmechada y horneada en salsa teriyaqui (125gr), queso tipo mozzarella (60 gr), tortilla de trigo (40gr), vegetales.	$9.500	fajita +jugo=$ 9.500	X	
HAMBURGUESA		$10.000	hamburguesa + jugo + papas fritas =$15.000	X	
COSTILLAS DE CERDO	Costillas ahumadas de cerdo con acompañamiento 200 gr	$17.000	costillas + cocacola $17.000	X	

TAMAL TOLIMENSE	Típico tamal tolimense con pollo y cerdo	$8.500	en combo con chocolate y pan $8.500 con gaseosa $9.500	X	
SALCHIPAPAS	Mezcla de salchicha americana y papa a la francesa	$12.000	En combo con coca-cola mini $12.000	X	
FRESAS CON CREMA	Mezcla de fresas con crema y chantilly	$6.000	$6.000	X	
ENSALADAS DE FRUTAS	Mezcla de frutas acompañada de queso y helado	$9.000	$9.000	X	
PARFAIT	Mezcla de granola, frutas y yogurt	$7.000	$7.000	X	
FRUTA PICADA	Mezcla de frutas picadas	$3.500	3.500	X	
SALPICON	Mezcla de frutas en agua saborizada	$4.500	$6.000 con chantilly y helado	X	

(*los Vegetales contemplan, cebolla, tomate, lechuga * los jugos son en agua o limonadas)

con el fin de disminuir el consumo de las bebidas azucaradas y gaseosas, ofertaremos una gran variedad de jugos naturales y o batidos naturales que permitan elegir al consumidor desde sabor y tamaño.

BEBIDA	DESCRIPCION	PRECIO	CUMPLE	NO CUMPLE
JUGOS en agua (mora, lulo, maracuyá, fresa)	Mezcla de la fruta de elección con agua, sin endulzar (el endulzante será a elección) (12 onzas)	$2.800	X	
Jugo de Naranja	Jugo de naranja 100% natural	$3.500 9 onz $5.000 12onz	X	
MEZCLAS (Piña, naranja, y papaya) (manzana, piña, hierbabuena) (limón, naranja, jengibre, miel) (sandia, banano, crema de coco)	Mezcla de las frutas descritas en agua, leche, o yogurt natural (12 onzas)	$7.000	X	
LIMONADAS Coco Cereza Mango Biche	Limonadas de algunos de los sabores mencionados en agua, con o sin hielo a preferencia (12 onzas)	$5.000	X	
LIMONADA	Limonada tradicional (12 onz)	$2.500	X	

*endulzantes alternativos, estevia, panela, miel, azúcar refinada, banano.

Tenemos disponible para ofrecer bebidas calientes de maquina expreso o de dispensadora de liofilizados. Los liofilizados son comprimidos en polvo que, al estar en contacto con agua a altas temperaturas, se disuelven activando sus propiedades en sabor olor y textura.

BEBIDAS express	DESCRIPCION	PRECIO	CUMPLE	NO CUMPLE
CAFÉ (TINTO AMERICANO)	Bebida de infusión con café molido (7 onz)	$2.000	X	
CAFÉ CAMPESINO (TINTO EN AGUAPANELA)	Café elaborado en aguapanela 7 onz	$1.500	X	
CAFÉ CON LECHE	Mezcla de café con leche pasteurizada (9onz)	$2.500	X	
MILO	Mezcla de Liofilizado de chocolate (MILO) con leche pasteurizada (7 onz)	$3.500	X	

LECHE DORADA	Mezcla de leche, cúrcuma, jengibre, pimienta y miel	$5.000	X	
TE CHAI	Mezcla de liofilizado de Te con canela en leche pasteurizada (7 onz)	$6.000	X	
CAFÉ LATE FRIO	Mezcla cremosa de café con leche frio y chantilly	$7.000	X	
AROMÁTICA- FRUTAS	Mezcla de frutas en almibar con yerbabuena y manzanilla, en agua hervida. (7 onz)	$3.000	X	
AGUA PANELA	Típica aguapanela caliente	$1.800	X	

*endulzantes alternativos, estevia, panela, miel, azúcar refinada.

ARTICULO	DESCRIPCION	PRECIO	CUMPLE	NO CUMPLE
EMPANADA CHILENA	Empanada horneada con carne y aceitunas	$3.000	X	
EMPANADAS	Empanadas de carne o pollo en masa de maíz fritas.	$3.000	X	
TORTAS	Tortas en amasijo de trigo y margarina con sabores y salsas de diferentes variedades	$3.000	X	
AREPAS	Arepas de maíz y mantequilla con queso	$2.500	X	
AREPA DE HUEVO	Arepas de maíz con relleno de huevo y carne	$3.200	X	
PASTELES DE YUCA O DE PAPA	Pastel de yuca o de papa relleno de huevo y carne	$3.200	X	
HUEVOS COCIDOS	Huevos cocidos en cascara	$1.200	X	

Entre otras opciones que tenemos para ofrecer, están los artículos de consumo masivo, que deben llevar el etiquetado frontal que declara sus ingredientes de riesgo, están:

ARTICULO	**PRECIO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
GASEOSAS (400ML)	$ 3.400	X	
BEBIDAS ENERGIZANTES			
SPEED	$ 2.000	X	
VIVE 100	$ 3.000	X	
AMPER	$ 5.000	X	
MONSTER	$ 8.500	X	
BEBIDAS HIDRATANTES		X	
GATORADE	$ 4.000	X	
ELECTROLIT	$ 9.000	X	
AGUAS (NATURAL, CON GAS)			
AGUA PERSONAL	$ 2.000	X	
AGUA PERSONAL CON GAS	$ 2.500	X	
AGUA LITRO	$ 2.500	X	
AGUA SABORIZADA	$ 2.800	X	

AGUA H2O	$ 3.500	X	
AGUA SABORIZADA MINI	$ 1.800	X	
BRETAÑA	$ 2.800	X	
PAPAS DE PAQUETE	$ 2.800	X	
DORITOS	$ 2.800	X	
DE TODITO	$ 3.200	X	
MAIZITOS	$ 2.200	X	
TOSTACOS	$ 2.200	X	
CHETOS	$ 2.500	X	
GALLETAS			
FESTIVAL	$ 1.800	X	
CLUB SOCIAL	$ 1.500	X	
QUAKER	$ 1.800	X	
RITZ	$ 2.200	X	
OREO	$ 3.200	X	
RITZ	$ 1.800	X	
CHICLES	$500- $1.500 - $2.200 - $4.500	X	
CHOCOLATINAS	$ 1.200	X	
	$ 3.800	X	
	$ 4.200	X	
	$ 8.000	X	
BOMBONES	$ 700	X	
GOMAS	$ 2.000	X	
	$ 2.500	X	
CHOCORRAMO	$ 2.500	X	
GALA	$ 2.200	X	
GANSITO	$ 2.000	X	
BARRA DE CHOCORRAMO	$ 2.000	X	
BROWNIE	$ 3.200	X	
ESQUINAS	$ 3.000	X	
RAMO FAMILIAR	$ 6.500	X	

RESUMEN EVALUACIÓN TÉCNICA	
FIRMA	**EVALUACIÓN**
COFFEE PREMIUM SAS NIT: 900747195, Representante legal MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO Cédula de ciudadanía No. 1.072.189.645 de Sibaté- Cundinamarca	**CUMPLE**

De igual manera dejo constancia que los ítems donde el suscrito manifiesta que el oferente cumple con los requisitos requeridos, obedece y tiene como sustento único las certificaciones elaboradas y suministradas directamente por la empresa, de acuerdo a lo requerido por el estructurador para estas variables.

Atentamente,

Subintendente ANGELO JOSE ROJAS OBANDO
Integrante Comité Económico

Elaboró: SI Angelo Jose Rojas Obando
ESJIM-GUCOE.

Fecha de elaboración: 25-03-2025
Ubicación: Disco D:\GUCOE\2025\4.COMUNICACIONES OFICIALES

Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfonos: 5159600 ext. 30222
esjim.adfin@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

GE-2025_0001aa- EJJM.
26/03/2025

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMENEZ DE QUESADA"
ASUNTOS JURÍDICOS

No. GS-2024 – /DIREC - ASJUR – 29.25

Sibaté, veinticinco (25) de marzo de 2025

Señor Teniente Coronel
JORGE DE JESÚS ÁLZATE MONTOYA
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté

Asunto: evaluación jurídica del proceso Nro. **PN ESJIM CD 009 2025**

En atención a la resolución Nro. 0028 DEL 12 DE MARZO DE 2025 " **"POR LA CUAL SE DESIGNA EL COMITÉ EVALUADOR (JURÍDICO, TÉCNICO Y ECONÓMICO) DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN, PN ESJIM CD 007 2025, PN ESJIM CD 008 2025, PN ESJIM CD 009 2025, PN ESJIM CD 010 2025 Y PN ESJIM CD 011 2025 PARA EL ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", CUYO OBJETO ES: "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA CONTRATACIÓN DIRECTA ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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**" respetuosamente me permito allegar al señor Coronel la evaluación del proceso en mención de la siguiente manera, así:

No.	REQUISITOS JURÍDICOS	CUMPLE		OBSERVACIÓN
		SI	NO	
1	Presentación de la oferta en la plataforma transaccional del SECOP II	x		Se presentó propuesta en la plataforma SECOP II, Código UNSPSC 80131500
2	Carta de presentación de la propuesta - "Formulario No. 1"	x		Se suscribió el 21 de marzo de 2025.
3	a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.	x		Se allega certificado de renovación de matrícula de sociedad por acciones simplificada CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ No. código verificación: A25311136635b5 del 5 de marzo de 2025 hora 15:22:1, correo de notificaciones MCASTRILLONB@GMAIL.COM NOMBRE: COFEE PREMIUM SAS NIT. 900.747.195-9, RÉGIMEN COMÚN.

4	Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia contrato			
5	Acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Se deberá presentar Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere	x		Se allega certificado de renovación de matrícula de sociedad por acciones simplificada CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ No. código verificación: A25311136635b5 del 5 de marzo de 2025 hora 15:22:1, correo de notificaciones MCASTRILLONB@GMAIL.COM NOMBRE: COFEE PREMIUM SAS NIT. 900.747.195-9, RÉGIMEN COMÚN.
6	Certificado de inhabilidades e incompatibilidades: El proponente certificara que no se encuentra incurso en causales de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado colombiano y donde exprese que no se encuentra incurso en procesos de embargos judiciales, cesación de pagos, concurso de acreedores, procesos de disolución y liquidación que afecten su capacidad para cumplir sus obligaciones contractuales con el estado colombiano.	x		Certificación de no inhabilidades e incompatibilidades de fecha 21 de marzo de 2025.
7	Adjuntar Certificación de Aportes Parafiscales suscrito por el Representante Legal, o Revisor Fiscal. En este último evento, se deberá anexar fotocopia de la tarjeta	x		Se Adjunta Certificación de Aportes Parafiscales del 21 de marzo de 2025

	profesional del revisor fiscal			
8	Certificado Prevención de lavado de activos y financiación del terrorismo: El proponente y futuro contratista manifestara bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado con la suscripción del contrato, que los recursos que componen su patrimonio y el de sus socios no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita y que los dineros recibidos como pago de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. En el caso de uniones temporales o consorcios deberá estar diligenciado por cada uno de sus integrantes	x		Se allega el certificado Prevención de lavado de activos y financiación del terrorismo del 21 de marzo de 2025.
9	Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del representante Legal o suplente que se encuentre debidamente facultado para celebrar contratos.	x		Se allega fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del representante Legal, la señora MARCIA IBON CASTRILLÓN BEJARANO C.C. No. 1.072.189.645
10	La Policía Nacional consultará el "Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Oferente o su Representante Legal", expedido por la Procuraduría General de la Nación.	x		El Representante legal de COFEE PREMIUM SAS no presente antecedentes, código de verificación 1072189645250324130339 La persona jurídica COFEE PREMIUM SAS NIT. : 900.747.195-9 no presenta intendentes Disciplinarios Código de verificación 900747195250325093946
11	La Policía Nacional consultará los "Antecedentes Judiciales del Oferente o su Representante Legal".	x		No registra antecedentes judiciales https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/formAntecedentes.xhtml
12	La Policía Nacional consultará el "Boletín de responsables fiscales del oferente o su representante Legal" expedido por la	x		Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de responsables Fiscales 'SIBOR', hoy Lunes 24 de marzo de 2025 , a las 13:44 horas , el número de identificación, relacionado a continuación,

	Contraloría General.			NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL https://cfiscal.contraloria.gov.co/certificados/certificadopersonanatural.aspx
13	La Policía Nacional consultará en el "Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC" que el oferente o su representante, de acuerdo al artículo 183 de la Ley 1801 de 2016	x		No tiene medidas correcticas pendientes por cumplir, se realiza verificación mediante registro interno de validación No. 112997188. https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx
14	Consulta en la federación colombiana de municipios SIMIT	x		se anexa paz y salvo emitido por la plataforma SIMIT
15	Certificado consulta inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad, de la Policía Nacional	x		No registra inhabilidad
16	Certificación de Aportes Parafiscales, suscrito	x		Numero de planilla 9482373967, mes febrero marzo de 2025
17	Certificado de inhabilidades e incompatibilidades: El proponente certificara que no se encuentra incurso en causales de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado colombiano y donde exprese que no se encuentra incurso en procesos de embargos judiciales, cesación de pagos, concurso de acreedores, procesos de disolución y liquidación que afecten su capacidad para cumplir sus obligaciones contractuales con el estado colombiano.	x		Se allega certificado de fecha 21 de marzo de 2025
18	Certificación registro nacional de deudores alimentarios morosos REDAM.	x		Se verifica el certificado REDAM aportado, se constata que la persona no se encuentra inscrito en el registro de deudores alimentarios morosos

19	Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros, (diligenciar el Formulario No.4 adjunto).	x		Se allega formato de declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros, suscrito en la fecha 21 de marzo de 2025.
20	formulario Nro. 2 "Compromiso anticorrupción", debidamente diligenciado y firmado por el oferente.	x		Se allego Formulario con fecha 21 de marzo de 2025 firmado por MARCIA IBON CASTRILLÓN BEJARANO
21	Adjuntar formulario Nro. 3 "Acuerdo de confidencialidad", suscrito por el oferente (persona natural o representante legal de la persona jurídica).	x		Se allego Formulario de fecha 21 de marzo de 2025 firmado por MARCIA IBON CASTRILLÓN BEJARANO
22	Adjuntar formulario Nro. 6 "declaración de confidencialidad y seguridad de la información", suscrito por el oferente (persona natural o representante legal de la persona jurídica)	x		Se allego documento de fecha 21 de marzo de 2025 firmado por MARCIA IBON CASTRILLÓN BEJARANO

De conformidad con lo anterior, una vez surtida la evaluación jurídica en cumplimiento de lo establecido en el pliego de condiciones del proceso de la referencia, se estableció que:

El oferente COFEE PREMIUM SAS NIT. 900.747.195-9 cumple con los requisitos jurídicos requeridos para el contrato **PN ESJIM CD 009 2025** el cual tiene por objeto **"LA CONTRATACIÓN DIRECTA ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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"**

Asi las cosas, se corre termino de traslado de conformidad con lo establecido en la invitación, a partir de la publicación de la presente evaluación.

Atentamente,

ALVARO ZAPATA CRISTANCHO
Asesor Jurídico

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

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

Nro. GS-2025- 002770 /ESJIM – PLANE – 29.25

Sibaté, 25 MAR 2025

Señor Teniente Coronel
JORGE DE JESÚS ALZATE MONTOYA
Director Escuela (E)
Kilometro 20 ia Sibaté
Sibaté

Asunto: evaluación económica financiera proceso PN ESJIM CD 009 2025

Respetuosamente me permito enviar, la evaluación económica financiera realizada a la oferta presentada por el señora MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO, identificado con CC. 1.072.189.645 de Sibaté Cundinamarca representante legal de COFFE PREMIUN SAS NIT 900.747.195-9, la cual fue presentada dentro del proceso de la referencia, cuyo objeto es: "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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", así:

ITEM	CUMPLE		OBSERVACION
	SI	NO	
Será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior o superior a la base del canon de arrendamiento fijada por la Policía - Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". Presentación de la oferta en el SECOP II.	X		Se verifica en el SECOP II, donde se evidencia que el oferente presenta oferta económica (ver nota 1).
Copia del formulario de inscripción en el Registro Único Tributario.	X		Se verifica en el SECOP II, donde se evidencia que el oferente envía adjunto documento requerido.
Verificar la lista de productos junto con los valores individuales, los cuales deben coincidir con lo entregado en el estudio previo, aunado a ello, debe estar suscrito por el representante legal o persona natural, según el caso.	X		Se verifica en el SECOP II, donde se evidencia que el oferente presenta documento en condiciones técnicas adicionales con valores de referencia de productos a ofrecer (ver nota 2).

NOTA 1: La oferta económica presentada por señora MARCIA IBON CASTRILLON BEJARANO, identificado con CC. 1.072.189.645 de Sibaté Cundinamarca, según se evidencia en el anexo en formato PDF denominado como CO1_OTLCNTNR_744700745_CO1_RPL_4736086.pdf, cuenta con un valor CANON MENSUAL DE UN MILLÓN SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA CON CERO CENTAVOS ($1.339.470,00) moneda corriente y

total DIECISÉIS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS CON CERO CENTAVOS ($16.073.640,00) M/CTE, Valor total por doce (12) meses, donde al verificar los ítems, se pudo evidenciar que coinciden con las descripciones exigidas por la Entidad, aunado a ello, el precio de la oferta económica no supera el valor del canon de arrendamiento, así:

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
16.073.640,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	80131500	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA AL COSTADO DE LA PISCINA 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	12,00	MES	1.339.470,00	1.339.470,00	16.073.640,00

NOTA 2: Se verifica el documento denominado "ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS_1", paginas 12 a 16, donde se videncia que cumple con los valores de referencia de productos a ofrecer, los cuales cumplen de cuerdo a la invitación y documentos de la entidad.

Atentamente,

PRO03 **MAYRA LEANDRA MONTOYA VELASQUEZ**
Evaluador Economico

Elaboró: PRO03 Mayra Montoya
ESJIM-PLANE

Fecha de elaboración: 25/03/2025
Ubicación: OGESI – COMUNICADOS 2025

Kilómetro 20 Vía Sibaté Cundinamarca
Teléfono(s) 5159600 Ext. 30249
esjim.plane-pco@policia.gov.co

ESJIM

INFORMACIÓN PÚBLICA