

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL**



ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR

SEÑORES OFERENTES

ADENDA No 2, AL PROCESO DE CONTRATACIÓN N°. PN ESBOL CD 012 2025, CUYO OBJETO ES EL “ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR QUE BRINDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA”.

En respuesta a las observaciones presentadas a través de la plataforma SECOP II con radicados números CO.MSG.8141980, CO.MSG.8145878, CO.MSG.8146543, CO.MSG.8140585 y a la comunicación oficial No. GS-2025-004993-ESAGU de fecha 12 de julio de 2025, la Escuela de Policía Simón Bolívar, emite la presente Adenda para aclarar y modificar especificaciones técnicas y criterios de evaluación observadas a la invitación del presente proceso. Esta medida busca notificar a los interesados de los cambios presentados, para la correcta presentación de las ofertas, en cumplimiento de los principios de transparencia, publicidad, selección objetiva y debido proceso, conforme a la normativa vigente y la Ley 80 de 1993.

Conforme al artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, la entidad puede ajustar los pliegos de condiciones mediante Adendas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas y, en ciertos casos, después de este, pero siempre antes de la adjudicación del contrato. En este sentido, se procede a detallar cada uno de los cambios presentados, así:

CAPITULO II

CRITERIOS DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

1. REQUISITOS HABILITANTES

1.3 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE: el posible oferente debe presentar certificación de experiencia en años de contratos de iguales o similares características (estos contratos deberán certificar la prestación del servicio de restaurante a grandes poblaciones de personal) al presente proceso contractual. Por lo cual se le otorgara un puntaje de acuerdo a la tabla que se relaciona a continuación.

4.1 CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL ARRENDATARIO

- **Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación (Puntaje máximo - 20 puntos):**

Descripción: el posible oferente debe presentar certificación de experiencia en años de contratos de iguales o similares características (estos contratos deberán certificar la prestación del servicio de restaurante a grandes poblaciones de personal) al presente proceso contractual. Por lo cual se le otorgara un puntaje de acuerdo a la tabla que se relaciona a continuación.

Forma de evaluación

PUNTAJE	AÑOS DE EXPERIENCIA
20	4 años o más
15	3 años
10	2 años
5	1 año
0	Menos de 1 año o sin experiencia

Nota: se da claridad que el posible oferente que no certifique experiencia no será excluido de la participación en el proceso.

Propuesta de menú variado y balanceado (Puntaje máximo - 30 puntos):

Descripción: Oferta nutricional que garantice un aporte óptimo de calorías, proteínas y vitaminas para cubrir las necesidades adecuadas y balanceadas del personal de estudiantes y auxiliares de policía en el caso de que sea un requerimiento para los conscriptos. Incluye propuestas de refrigerio con alimentos integrales, bajos en sal y azúcar, y frescos.

Forma de evaluación:

PUNTAJE	CANTIDAD DE PROTEÍNA	CANTIDAD DE CARBOHIDRATOS	CANTIDAD DE BEBIDA	REFRIGERIO, PROPUESTAS QUE DEBERÁN CONTENER COMO MÍNIMO
30	Proteína cocida o servida igual o mayor que 130 gramos (servido)	Carbohidratos igual o mayor que 300 gramos así 200 gramos (arroz) 100 gramos (tuberculos)	Bebida igual o mayor que 220 ml	1.Alimentos Integrales 2. Bajos en sal 3.Bajos en azúcar agregada 4. Alimentos frescos como frutas y vegetales
20	Proteína cocida o servida igual a 129 o mayor a 120 gramos (servido)	Carbohidratos igual o mayor que 300 gramos así 200 gramos (arroz) 100 gramos (tuberculos)	Bebida igual o mayor que 220 ml	1.Alimentos Integrales 2. Bajos en sal 3.Bajos en azúcar agregada 4. Alimentos frescos como frutas y vegetales
10	Proteína en cocida o servida igual a 119 o mayor a 110 gramos (servido)	Carbohidratos igual o mayor que 300 gramos así 200 gramos (arroz) 100 gramos (tuberculos)	Bebida igual o mayor que 220 ml	1.Alimentos Integrales 2. Bajos en sal 3.Bajos en azúcar agregada 4. Alimentos frescos como frutas y vegetales
5	Proteína en cocida o servida igual a 109 o mayor a 100 gramos (servido)	Carbohidratos igual o mayor que 300 gramos así 200 gramos (arroz) 100 gramos (tuberculos).	Bebida igual o mayor que 220 ml	1.Alimentos Integrales 2. Bajos en sal 3.Bajos en azúcar agregada 4. Alimentos frescos como frutas y vegetales

Nota: lo anterior teniendo en cuenta los comunicados GS-2024-043915 DECAL de fecha 30/04/2024 "Concepto parámetros nutricionales" y GS-2025-081162-DECAL de fecha 11/07/2025 Concepto parámetros nutricionales".

RESPONSABILIDAD SOCIO/AMBIENTAL

El Criterio de ponderación **RESPONSABILIDAD SOCIO/AMBIENTAL**, se deja como requisito habilitante con la presentación del formulario 8 **COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL**; por lo cual se modifica como factor de ponderación a un criterio **habilitante**.

INSTITUCIONAL

Se debe tener en cuenta el marco normativo establecido en el estado colombiano, y así mismo, lo reglamentado por parte de la Policía Nacional.

• Alineación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)- HABILITANTE

Descripción: Estrategias de adaptación de la persona natural o jurídica, que permitan aplicar medidas como reacción, a fin de operar y funcionar sin contratiempos y con la mejora en los resultados, asimismo, las que por necesidades propias de la naturaleza de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez se requieren.

- ✓ Carta de compromiso y plan estratégico de adaptación al entorno ESAGU
- **Flexibilidad horaria y atención en turnos especiales- HABILITANTE**

Descripción: El servicio deberá ser constante e ininterrumpido durante toda la vigencia del contrato.

- ✓ Carta de compromiso

• Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía- Puntaje máximo 20 Puntos

Descripción: Al articular la alimentación con actividades conmemorativas o temáticas, se promueve un entorno institucional más humano, participativo y coherente con los principios de dignidad, cohesión y salud integral, esenciales para el desarrollo del talento humano al servicio de la Policía Nacional.

La propuesta es **robusta y contiene** actividades como:

1. Comidas especiales
2. Celebraciones Institucionales
3. Reconocimientos Académicos y de Mérito.
4. Integración.
5. Fechas Significativas.
6. Días de Reflexión y Valores Institucionales.
7. entre otros que permitan ampliar el bienestar que brinda el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la ESAGU.

La propuesta no es robusta y adolece de dos o más de las siguientes actividades como:

- ✓ 1. Comidas especiales
- ✓ 2. Celebraciones Institucionales
- ✓ 3. Reconocimientos Académicos y de Mérito.
- ✓ 4. Integración.
- ✓ 5. Fechas Significativas.
- ✓ 6. Días de Reflexión y Valores Institucionales.

**CONSOLIDADO CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL
ARRENDATARIO**

CRITERIO DE PONDERACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO	OBSERVACIONES	DOCUMENTO SOPORTE
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	20	Se modifica mediante adenda No. 2	Certificación de experiencia, soportada mediante contratos de iguales o similares al objeto del presente proceso.
PROPUESTA DE MENÚ VARIADO Y BALANCEADO	30	Se modifica mediante adenda No. 2	Propuesta del menú variado y balanceado firmada por el representante legal.
PERSONAL DE OPERARIOS	10	Se mantiene igual en la invitación del proceso	Certificación firmada por el representante legal.
EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPIO	20	Se mantiene igual en la invitación del proceso	Certificación firmada por el representante legal.
PRESENTACIÓN DE UN PLAN DE RECICLAJE DE RESIDUOS QUE CONTENGA	0	Se modifica mediante adenda No. 2	Formulario 8 compromiso de gestión ambiental
PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DE LOS ESTUDIANTES EN PROCESO DE FORMACIÓN INICIAL Y AUXILIARES DE POLICÍA	20	Se modifica mediante adenda No. 2	Propuesta firmada por el representante legal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS MODIFICADAS

67	<p>El oferente se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas dos veces al mes, el costo ira a cargo del contratista y así mismo entregar el certificado de disposición final"</p> <p>Es de anotar que se debe velar y propender por garantizar la higiene constante de la trampa de grasa, evitando con ello, focos infecciosos, tanto por olor como por derrames de estos residuos sobre la avenida donde se encuentra ubicado.</p>
70	<p>El oferente se compromete a contar de manera permanente en su planta de trabajadores con un profesional en calidad de alimentos debidamente certificado, un ingeniero en alimentos, un chef y nutricionista y el personal suficiente para 1500 personas aproximadamente.</p> <p>NOTA: se da claridad que el nutricionista y el ingeniero (a) de alimentos debe tener la disponibilidad de acuerdo con sus funciones, sin que esto conlleve a que estos profesionales deban permanecer veinticuatro (24) horas continuas durante los siete (7) días de la semana en las instalaciones de la unidad</p>

	<p>policial. Por lo anterior y de acuerdo a la operatividad del asunto, se busca que se garantice la calidad de los alimentos, cumpliendo los estándares requeridos en las condiciones técnicas mínimas establecidas.</p>
76	<p>5. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad que permita la disminución de olores (<i>a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio</i>).</p> <p>Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.</p> <p>6. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (<i>a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio</i>). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos del sistema de gestión ambiental.</p>

El contenido de la presente adenda forma parte integral de la invitación pública del proceso **PN ESBOL CD 012 2025, CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR QUE BRINDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA"** y modifica en lo pertinente a los ítems, numerales y literales aquí relacionados.

Atentamente,

Mayor **ELKIN FERNANDO CHÁVEZ BELLO**
 Director Escuela de Policía Simón Bolívar (E)

Elaborado por: SI. Jhon Esnever García Ospina
 Revisado por: IJ. Cristian David Giraldo Martínez
 Revisado por: IT. Natali Ospina García
 Revisado por: CT. Lina María Cuero
 Fecha de elaboración: 14/07/2025
 Ubicación C:\MIS documentos\comedor

Kilómetro 1 – Vía la Rivera
 esbol.arlof-gruco@policia.gov.co.
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

