ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÌA

Nro. GS-2025- 0 0 7 9 7 1 **/ ARLOF - GRUCO 11.1**

Villavicencio, Meta 2 8 AGO 2025

Señor
DKJ SOLUCIONES SAS.
NIT: 901.654.859-4
KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO
Dirección Calle 71b 83 37 Barrio La Clarita
Email: dkj.soluciones@gmail.com
Cel: 3168762278

Asunto: invitación a presentar oferta al proceso de contratación directa **PN ESECU CD 029 2025.**

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, identificada con NIT. 800141263–7, se permite invitarlo a presentar oferta para el proceso **PN ESECU CD 029 2025,** cuyo objeto corresponde al "**ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA**" para lo cual deberá tener en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación y que debe incluir en la oferta presentada, así:

1. INFORMACIÓN GENERAL

La presente invitación contiene disposiciones de tipo general aplicables a los diferentes procesos que efectúa; la ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÌA y formularios los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el representante legal o personal natural.

2. DATOS DEL PROCESO.

<table>
<tr><td>OBJETO</td><td>ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49.12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>80131502</td><td>Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos</td><td>Servicios inmobiliarios</td><td>Alquiler o arredramiento de propiedades y edificaciones</td><td>Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN</td><td>Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución Nro. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional":

"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"</td></tr>
</table>

	Por lo anterior, se establece la modalidad de 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, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son: **D. CONTRATACIÓN DIRECTA.** Reglamentada por el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la Resolución 03049 de 2014, expresan: *"Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."* **Causal de esta Modalidad:** • **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015: *Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1).** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **2).** Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.*
PARTICIPANTE	DKJ SOLUCIONES SAS. NIT: 901.654.859-4 KENNY LORENA ORJUELA RIOBUENO Dirección Calle 71b 83 37 Barrio La Clarita Email: dkj.soluciones@gmail.com Cel: 3168762278
LUGAR DEL ARRENDAMIENTO	El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de 49.12 M2, se encuentra ubicado en el Bloque de Bienestar Universitario, en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, ubicada en la carrera 37 No 47-00. Barrió la Esmeralda-Villavicencio Meta.
FORMA DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	La adjudicación del proceso de contratación se efectuará en forma total de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.
FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	**FORMA DE EJECUCIÓN** Bajo este contexto; EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA NIT. 800141263-7, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **UN MILLÓN SEISCIENTOS VEINTISIETE MIL QUINIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE (1,627,567,00)**, moneda legal colombiana excluido IVA, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia el día siguiente hábil a la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio. Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de servicios públicos de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin de forma mensual, el cual deberá ser notificado por el supervisor del contrato, tomando como base el valor del kWh y M3 de la última factura generada por la empresa restadora del servicio. Por consiguiente, el INCUMPLIMIENTO DEL PLAZO para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago. Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Escuela Eduardo Cuevas García
N.I.T: 8001412637.
CUENTA Nro.: 550-80000593-0 - Fondos Internos
TIPO DE CUENTA: corriente.
ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.

PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses ininterrumpidos contados a partir del día siguiente hábil a la aprobación de la garantía única previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento; documentos que deben ser publicados en el SECOP II.

Nota 1: el acta de inicio y la entrega del espacio arrendado será suscrita por el supervisor y el contratista, con la participación del Jefe Logístico.

Nota 2: al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (NO se prórroga automáticamente). De acuerdo a lo estipulado en el instructivo N° 024 DIPON-DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", en el numeral 2.4 las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) que a su letra dice lo siguiente:

PRÓRROGA: En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento dicha extensión implicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término en que se pacte la prórroga del contrato".

VALOR DE LA INVITACIÓN

El valor total para el presente proceso es de **DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS TRENTA MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE (19,530,804,00)** moneda legal colombiana excluido IVA, así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO EXCLUIDO DE IVA
1	No aplica	ESECU	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE 49,12 METROS CUADRADOS, PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.	No aplica	12 meses	$1,627,567,00	$19,530,804,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$19,530,804,00

El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía y gas, el servicio de recolección de basuras se encuentra incluido dentro del valor del canon, los cuales deberá cancelar el arrendatario a la cuenta corriente Nro. 550-80000593-0 FONDOS INTERNOS de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García del Banco Popular, de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, o de acuerdo al procedimiento establecido en el anexo de especificaciones técnicas, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, para el caso del servicio del gas, este debe ser pagado directamente a la empresa prestadora del servicio.

"Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad policial arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo (kWH y m³) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendatario, así:

✓ *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada*

	medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato. ✓ *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.* ✓ *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."* **NOMBRE BENEFICIARIO**: Policía Nacional – Escuela Eduardo Cuevas García **N.I.T.:** 8001412637. **CUENTA Nro.:** 550-80000593-0 - Fondos Internos **TIPO DE CUENTA:** corriente. **ENTIDAD FINANCIERA:** Banco Popular
CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
FORMA DE PAGO	EL ARRENDATARIO pagará a la ESCUELA DE CARABINEROS EDAURDO CUEVAS GARCÌA NIT. 800141263-7, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **UN MILLÓN SEISCIENTOS VEINTISIETE MIL QUINIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE (1,627,567,00),** moneda legal colombiana excluido IVA, en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia el día siguiente hábil a la aprobación de la garantía única y la suscripción del acta de inicio. Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía de acuerdo al consumo registrado por el medidor instalado para tal fin de forma mensual, el cual deberá ser notificado por el supervisor del contrato, tomando como base el valor del kWh y M3 de la última factura generada por la empresa prestadora del servicio, para el caso del servicio de gas este debe pagarse directamente a la empresa, prestadora del servicio. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación a la siguiente cuenta: Los pagos se harán a la siguiente cuenta: **NOMBRE BENEFICIARIO**: Policía Nacional – Escuela Eduardo Cuevas García **N.I.T.:** 8001412637. **CUENTA Nro.:** 550-80000593-0 - Fondos Internos **TIPO DE CUENTA:** corriente. **ENTIDAD FINANCIERA:** Banco Popular.
ANÁLISIS MATRIZ DE RIESGOS	Las contenidas en el Anexo "ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO".
SUPERVISOR DEL CONTRATO	De conformidad a los establecido en el instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre de 2020, "lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", será el comandante de agrupación policía y/o comandante de compañía de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien velara del cumplimiento de la condiciones establecidas, así como la certificación del recibo a satisfacción quien verificara la ejecución idónea y cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 de 15 de enero de 2018, quien entregará un informe de supervisión mensual durante los primeros 5 días de cada mes. El supervisor deberá cargar en la plataforma SECOP II, desde su usuario y contraseña el informe de supervisión de forma mensual, durante los tres (03) días siguientes calendario a la expedición del informe.

	Para el presente contrato, el supervisor deberá suscribir acta de inicio del contrato en la que se evidencie la descripción del bien dado en arriendo con sus respectivos inventarios de acuerdo a lo estipulado en el Instructivo Nro. 024 de 2020, en el presente documento debe estar relacionado el Jefe del Grupo Logístico o quien haga sus veces, documento que debe ser adjunto al primer informe de supervisión.
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	Las contenidas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS".
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Las contenidas en los Anexo "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA".
OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	Las contenidas en el Anexo "OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL".
VALIDEZ DE LA OFERTA	Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de presentación de la misma.

3. CAUSALES PARA EL RECHAZO Y DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

3.1 Cuando el proponente o alguno de sus integrantes del proponente plural se encuentre incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición fijadas por la Constitución y la Ley para contratar.

3.2 Que el proponente o alguno de los integrantes del proponente plural esté reportado en el Boletín de Responsables Fiscales emitido por la Contraloría General de la República.

3.3 Que la persona jurídica proponente individual o integrante del proponente plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.

3.4 Cuando en la oferta se encuentre información o documentos que no se ajuste a la realidad o cuando verificada la información suministrada por el oferente, ésta presente inconsistencias o inexactitudes a pesar de haber solicitado las aclaraciones pertinentes.

3.5 Cuando el objeto social de la persona jurídica o actividad mercantil del proponente, indicado en el certificado de existencia y representación legal o registro mercantil o documento homologable en el país de constitución del proponente, no faculte a la sociedad o persona natural para desarrollar la actividad materia de la futura contratación, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de consorcios, uniones temporales u otra forma de asociación, si hay lugar a ello.

3.6 Cuando la duración de la persona jurídica proponente sea inferior a la duración del contrato y un (1) año más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 80 de 1993.

3.7 Cuando el oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución a que se refieren los artículos 218, 342, 351, 370 y 457 del Código de Comercio o liquidación proferidas por autoridad competente.

3.8 Cuando frente a los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos y/o financieros, y previo requerimiento realizado, no se presenten los documentos o aclaraciones solicitadas dentro del término establecido, o cuando habiéndose presentado, no logre subsanar, aclarar o, no cumplan con las condiciones para participar en el proceso. En todo caso, el proponente no podrá mejorar su oferta.

3.9 Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea o por canal diferente al dispuesto en el Sistema Electrónico de Contratación Pública -SECOP II, salvo lo previsto en el acápite de INDISPONIBILIDAD DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA – SECOP II del presente complemento y en el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II.

3.10 Cuando el oferente se encuentre reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA).

3.11 Cuando el oferente no se encuentre al día con el pago de multas en los términos del artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.

3.12 Cuando el proponente, que se en encuentre inmerso en alguna de las causales de inhabilidad que indica el 90 de la ley 1474 de 2011.

3.13 Cuando el proponente no cumpla con los requisitos exigidos de orden técnico, jurídico y económico y que no sean susceptibles de subsanación.

3.14 Cuando la propuesta exceda el presupuesto oficial estimado.

CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando a la propuesta presentada no se logre adjudicar el contrato ofrecido, ya sea porque no cumpla con las condiciones para ser adjudicataria, porque no se presente propuesta, o por cualquier otra causa que impida la selección. La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, el cual se notificará al proponente y contra éste procede el recurso de reposición, en los términos del artículo 51 y siguientes del Código Contencioso Administrativo.

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, declarará desierta la contratación directa cuando el oferente obtenga la clasificación de **NO CUMPLE**, o cuando la oferta sea rechazada.

4. CRONOLOGÍA DEL PROCESO

ENTREGA DE LA PROPUESTA	**Lugar:** Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co **Fecha y Hora:** según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II
EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA	Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II
PLAZO PARA OBSERVACIONES Y PARA PRESENTAR DOCUMENTOS HABILITANTES	Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II
EXPEDICIÓN, NOTIFICACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II

5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Los documentos que debe contener la propuesta son los siguientes:

DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN

La oferta deberá presentarse mediante el SECOP II, con las siguientes consideraciones:

1. El idioma del presente proceso de selección será el castellano y por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere esta invitación emitidos en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.
2. Todas las páginas de la propuesta que tenga modificaciones o enmiendas, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas.
3. El oferente deberá utilizar y diligenciar la totalidad de los formatos que suministre la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García y adjuntarlos a la oferta.

Únicamente se tendrá como propuesta válidamente presentada, aquella que se presente por el medio señalado en la cronología del proceso a más tardar en el día y hora indicada. Será responsabilidad exclusiva del proponente realizar las provisiones necesarias para la presentación oportuna de su propuesta mediante el SECOP II.

6. CRITERIO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la selección del oferente se efectuará una verificación jurídica, económica y técnica, de conformidad con los documentos y criterios establecidos en el presente capítulo.

7. REQUISITOS HABILITANTES

7.1 JURÍDICOS

En la oferta el proponente deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación:

7.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente.

7.1.2 ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA

Deben presentar los siguientes documentos para acreditar su existencia:

a) Certificado de existencia y representación legal y/o registro mercantil no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación del proponente.

b) En el evento de personas jurídicas no obligadas a aportar el certificado de existencia y representación legal, deberán aportar un documento equivalente que acredite su existencia, junto con los documentos que demuestren la capacidad del representante legal de la entidad o sociedad a contratar, en el cual se verificará:

- Fecha de expedición del documento equivalente que acredite su existencia.
- Que el objeto incluya las actividades principales objeto del presente proceso.
- La duración deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y un (1) año más.
- Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad o entidad.
- La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta, y por tanto su rechazo.
- El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.

7.1. 3 CERTIFICADO SIMIT

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, consultará el certificado en el Sistema integrado de información sobre las multas y sanciones por infracciones de tránsito del oferente.

7.1.4 FOTOCOPIA DE CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

El proponente aportará con la oferta, fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del representante legal.

7.1.5 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Compromiso Anticorrupción" y entregarlo con la oferta.

7.1.6 BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, consultará el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal.

7.1.7 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, consultará el certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

7.1.8 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES

Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas, consultará el certificado de antecedentes judiciales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

7.1.9 REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

El proponente deberá anexar la consulta del sistema del Registro Nacional de Medidas Correctivas, la entidad deberá verificarla.

7.1.10 CERTIFICACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES.

Certificación de aportes parafiscales suscrito por la persona natural anexando la planilla de seguridad social integral, contador público o Revisor Fiscal (si aplica), en el caso de persona jurídica. En este último evento (contador o revisor fiscal), se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional, certificado de antecedentes expedido por la JCC vigente y cedula de ciudadanía del profesional que certifica. En caso de ser propuesta conjunta deberá presentar la documentación por cada uno de los conformantes (de conformidad con lo establecido en la Ley 1562 de 2012 y Decreto 723 de 2013), indicando que se encuentra al día en dichos pagos. La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

Para efectos de lo antes mencionado, se deberá tener en cuenta lo establecido en los artículos 5 de la Ley 1429 de 2010, y 20 parágrafo 1 de la Ley 1607 de 2012.

7.1.11 ANTECEDENTES INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERÉS

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Antecedentes inhabilidades, incompatibilidades y declaración de conflicto de interés" y entregarlo con la oferta.

7.1.12 INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE EDAD

La entidad verificará si el proponente (para el caso el representante legal de la persona jurídica) posee una inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de edad para dar cumplimiento con lo previsto en la Ley 1918 de 2018 y Decreto 753 de 2019, certificado expedido por la Policía Nacional. El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Inhabilidad por delitos sexuales" y entregarlo con la oferta.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrado bajo gravedad de juramento, respecto de su fidelidad y veracidad.

7.1.13 INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Inhabilidad por incumplimiento reiterado" y entregarlo con la oferta.

7.1.14. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DEL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

El Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM, es un mecanismo de control creado por el Gobierno Nacional a través de la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios. Por lo anterior el representante legal del que presenta la oferta o personal natural, deberá aportar la certificación con fecha de expedición no superior a (30) treinta días calendarios anteriores a la fecha de entrega de la documentación.

7.2. TÉCNICOS

- Diligenciamiento del Anexo **"*ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS*".** El oferente deberá diligenciar punto a punto (CUMPLE/NO CUMPLE) todas y cada una de las exigencias técnicas mínimas relacionadas, así mismo deberá manifestar expresamente que se obliga a cumplir con el presente numeral sin limitaciones, exclusiones o condicionamiento alguno. Deberá adjuntar los soportes de cumplimiento relacionados solicitados.

- Diligenciar el formulario **"SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL".**

- Diligenciar el formulario **"SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO".**

7.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Criterios de Evaluación

Propuesta económica: Debe presentarse en números enteros a través del registro de la información en el Sistema Electrónico de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente; para lo cual, el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

Copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario (RUT). En caso de ser propuesta conjunta deberá presentarlo por cada uno de los conformantes

Por consiguiente, la presente invitación no podrá modificarse, suprimirse o alterarse en la descripción de las condiciones que los componen, sus unidades y/o equivalentes en cantidades. Será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior a la base del canon fijado. La cual, declarará desierta la contratación directa cuando el oferente obtenga la clasificación de NO CUMPLE, o cuando revisada la propuesta económica sea rechazada.

Una vez cumplida la verificación de la propuesta y al no haber encontrado causal de rechazo, se procederá a la adjudicación de la CONTRATACIÓN DIRECTA.

Los precios unitarios de la propuesta son fijos durante la ejecución y hasta el cabal cumplimiento del objeto del contrato que surja del presente proceso.

En caso que el oferente no incluya el valor unitario de un ítem en la tabla prevista, este ítem se considerará como no ofrecido dando lugar al RECHAZO de la propuesta. Si el valor del ítem es cero (0), este se debe diligenciar con valor cero toda vez que no se deben dejar casillas en blanco o con otros símbolos, so pena del RECHAZO de la propuesta.

El oferente deberá presentar en la lista de precios del proceso en SECOP II el valor por ítem y total ofertado.

7.3.1. Corrección aritmética

La Entidad solo efectuará correcciones aritméticas originadas por:

A. Las operaciones aritméticas a que haya lugar en la propuesta económica, cuando exista un error que surja de un cálculo meramente aritmético cuando la operación ha sido erróneamente realizada.

B. El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto de los precios unitarios contenidos en la propuesta económica, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a punto cinco (0.5) se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a punto cinco (0.5) se aproximará por defecto al número entero.

C. En el evento en que de la corrección aritmética el valor total ofertado por el proponente, supere el presupuesto oficial total o por ítem, será RECHAZADA.

D. Las correcciones efectuadas según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para el contratista en caso de adjudicación.

8. GARANTÍAS

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del Contrato, el futuro Contratista deberá constituir por su nombre, cuenta y riesgo a fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del Contrato a suscribirse, una Garantía Única a favor de Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la cual consistirá en Póliza de Seguro expedida por una Compañía Aseguradora legalmente constituida, autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera de Colombia, que contenga los siguientes amparos, cuantías y vigencias, así:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (02) MESES CALENDARIO.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE LAS PRÓRROGAS SI HUBIERA
GARANTIA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO	VEINTE POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO DOS (2) MESES MÁS CALENDARIO.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO, VIGENTE POR EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y DOS (2) MESES MÁS, CON INICIO EN LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y DE SUS PRÓRROGAS, SI LAS HUBIERE.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL ESTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200, SMMLV, de acuerdo al decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.17	Contratista	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO	Ampara y protege a la entidad estatal de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista o subcontratista autorizado o en su defecto, que acredite que el subcontratista cuenta con un seguro propio con el mismo objeto y que la entidad estatal sea el asegurado. lo anterior de acuerdo al artículo 117. cubrimiento de la responsabilidad civil extracontractual del decreto 1510 de 2013 y compilado en el decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.8.

NOTA 1: la póliza debe presentarse con comprobante de pago. En la póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso, el contratista deberá reponer la garantía cuando el valor de la misma, se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

NOTA 2: la póliza debe ser presentada y cargada ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE en la Plataforma del SECOP II.

NOTA 3: en el caso de suscribirse adiciones y/o prórrogas del contrato, el contratista deberá ajustar la garantía única acorde con los valores, plazos y demás condiciones allí plasmadas.

NOTA 4: si el contratista se negare a constituir la garantía única prevista en la presente cláusula, en los términos, cuantía y duración establecidos, la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá declarar la caducidad de contrato.

NOTA 5: en el evento que la garantía no se ajuste a los requerimientos establecidos en la presente cláusula, el contratista deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el contrato en un término no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a su devolución.

NOTA 6: cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el contrato, el contratista, deberá constituir los correspondientes certificados de modificación.

NOTA 7: las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales.

NOTA 8: en cumplimiento a lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, la entidad procederá a restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

"SE INVITA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS PARA EJERCER CONTROL SOCIAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE"

Atentamente,

Teniente Coronel **JOSE JULIAN RIVEROS MUNERA**
Director Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García

Elaboró: PT Angie Paola Escamilla Becerra
ARLOF-GRUCO

Revisó: IT Oscar Leonel Sánchez Beltrán
ARLOF-GRUCO (E)

Revisó: TE Andrés Fabian Ortiz Prada
DIREC-ASJUD

Revisó: CT. Diana Maria Romero Estrada
SUDIE-ARLOF

Revisó: MY. Alejandro Posada Benjumea
DIREC-SUDIE (E)

Fecha de elaboración: 26-08-2025
Ubicación: DISCO D: ESTUDIOS:

INFORMACIÓN PÚBLICA



ANEXO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico, aplicando el criterio de cumple o no cumple.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El supervisor del contrato debe realizar acta de inicio una vez se aprobada las pólizas del contrato</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>HORARIO: LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar a partir de las 06:30 horas en horario extendido hasta las 19:00 horas.

SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS: El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 18:00 horas.

Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia.

Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

Cumplimiento a la flexibilidad horaria y atención en turnos especiales, de acuerdo a la dinámica institucional y las necesidades de atención al cliente.

Nota: El horario para los días domingos y festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>
<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR CANON MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO EXCLUIDO DE IVA</th></tr>
<tr><td>ESECU</td><td>ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DEL BLOQUE DE BIENESTAR UNIVERSITARIO (BIUNI), CON UN ESPACIO DE CUARENTA Y OCHO METROS CUADRADOS CON CUARENTA Y CINCO CENTIMETROS (49.12), PARA FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.</td><td>12 MESES</td><td>$1,627,567,00</td><td>$19,530,804,00</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>SERVICIOS PÙBLICOS: el oferente se compromete a cancelar el servicio público de energía y acueducto, de acuerdo al consumo registrado por el medidor instalado para tal fin de forma mensual, el cual deberá ser notificado por el supervisor del contrato, tomando como base el valor del kWh y/o M³ de la última factura generada por las empresas prestadoras del servicio.

Lo anterior en corresponsabilidad con el encargado de servicios públicos de la unidad, quien brindara la asesoría correspondiente, si es el caso, deberán hacer referenciación directamente con la empresa prestadora el servicio, para obtener la asesoría correspondiente.

Así mismo, en caso que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos.

El pago que se derive por estos conceptos, deberá ser efectuados dentro de los cinco (5) días siguientes a la notificación.

Nota: el servicio de gas, el cual ya cuenta el local objeto de arrendamiento, debe ser pagado directamente a la empresa contratista.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO: El oferente deberá garantizar que, durante la ejecución del contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, para lo cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (Nequi, Daviplata u otro, disponibles en mercado).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS: El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal en la cual garantice que durante la ejecución del futuro contrato, los productos que se encuentren a la venta dentro del espacio físico de la cafetería objeto del presente estudio previo, serán de excelente calidad, si es necesario, realizará el cambio de manera inmediata del producto, ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	condiciones físicas normales; esto, sin que se genere un valor adicional al consumidor.		
7	**VERIFICACIÓN DEL RUIA:** El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, consultará en sistema del Registro Único de Infractores Ambientales, los antecedentes del oferente.		
8	El arrendatario deberá prestar exclusivamente el servicio de cafetería y frutería para el personal de profesionales, estudiantes, auxiliares de Policía y visitantes de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García debiendo cancelar el valor del canon de arrendamiento mensual acordado.		
9	**NORMAS DE SEGURIDAD:** El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento de la cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al inmueble, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la seguridad de la Unidad, de acuerdo a lo establecido en el protocolo de ingreso y salida de las instalaciones de la Escuela, está establecido por la oficina de seguridad de la Escuela.		
10	**DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS:** El proponente se compromete a devolver en óptimas condiciones el inmobiliario, equipos e infraestructura entregados y a responder por pérdidas, daños, mantenimiento preventivo y correctivo de estos bienes.		
11	**PRODUCTOS A COMERCIALIZAR:** El proponente se compromete a comercializar todos los productos ofertados en el listado relacionado más adelante.		
12	**PRECIOS:** Los precios de los productos relacionados, deberán mantenerse fijos por la vigencia del contrato, cualquier cambio a la lista de precios, deberá tener el visto bueno del supervisor del contrato y autorización del ordenador del gasto. Los productos de marcas reconocidas que no se encuentren en el listado de las especificaciones técnicas, deberán ser comercializados con los precios sugeridos por el fabricante.		
13	**UNIFORME:** El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante y cafetería, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes de polietileno de baja densidad alimentos y tapabocas, para quien efectué la manipulación de los alimentos).		
14	**REGISTROS INVIMA:** El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la secretaria de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.		
15	**MEDIDAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL:** Se deberá instalar las medidas de seguridad industrial necesarias, como extintores, botiquín, camilla y demás que se consideren necesarios para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería.		
16	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante y cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
17	Utilizar el local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales como arrendatario.		
18	El oferente se compromete a publicar los precios de los productos a comercializar en lugar visible de la cafetería y frutería.		
19	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en lo que respecta a al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.		
20	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de los equipos, electrodomésticos e instalaciones de la cafetería, el cual deberá aplicar de manera diaria.		
21	El arrendatario deberá notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal a su servicio.		
22	Presentar cuando lo solicite el supervisor del contrato, los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.		
23	El oferente se compromete a NO vender bebidas alcohólicas, bebidas energizantes ni a instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.		
24	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el futuro contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9		

	de la Resolución No. 04408 del 26 de diciembre de 2024"por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el futuro contratista deberá diligenciar y entregar al inicio de la ejecución del contrato al supervisor del mismo, el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.		
25	El contratista, una vez realice el procedimiento de pago de servicios públicos (energía eléctrica, alcantarillado y gas), remitirá mediante comunicado oficial al supervisor del contrato, dentro de los 03 días siguientes al pago, la evidencia de dicho pago, con el fin de llevar un control de esta actividad.		
26	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** El proponente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de 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; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III articulo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: ✓ Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades los servicios alimenticios ✓ Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner práctica procedimientos para el control de los mismos ✓ Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas manga larga, mascarilla convencional, guantes, chaleco, casco, gafas y, general, los EPP definidos para dicha actividad) ✓ Proporcionar elementos de primeros auxilios ✓ Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo personal incluyendo a trabajadores temporarios ✓ Establecer procedimientos en caso de emergencia.		
27	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje, elementos de cocina y demás implementos utilizados en el procesamiento los alimentos que permita mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y sus compuestos, donde se incluyan como criterio mínimo lo siguiente: Instalaciones: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. Cocina; Se debe barrer, limpiar y desinfectar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. Desinfección; Deberá implementar un programa de 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, hortalizas y verdura y demás alimentos Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.		
CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO C.O Nro. GS-2025-006929-ESECU del 28-07-2025			
ÍTEM			
1	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. EVIDENCIA: Documento firmado por representante legal.		
2	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el oferente entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. EVIDENCIA: PLANILLA PILA Y/O PAGOS		
3	El oferente anexará reporte de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo según resolución 0312 de 2019 emitida por el ministerio de trabajo y / o constancia de implementación del SG SST emitida por la ARL. EVIDENCIA: ✓ Reporte de estándares mínimos descargado de la página de riesgos laborales del ministerio		

	de trabajo. ✓ Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL.		
4	El oferente debe comprometerse a que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; asi mismo con la resolución en mención en virtud del capítulo III articulo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: - Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios. - Realizar una evaluación de riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos. A su vez en caso de ser adjudicado el contrato, se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que contrate y que ejecute la actividad relacionada en manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. EVIDENCIA: Documento firmado por el representante legal.		
5	El Representante legal deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así: Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015. "Responsabilidades del empleador. Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Articulo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades del trabajador" Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. EVIDENCIA: Documento firmado por el representante legal		
DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá.			
6	Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional – Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.		
7	Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan.		
8	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.		
9	Evidenciar objetivamente, la entrega y el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.		
10	Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.		
11	Deberá implementar el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, el cual debe contener como mínimo los siguientes requisitos: • Programa de limpieza y desinfección. • Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos). • Programa para el manejo integral de plagas. • Programa de abastecimiento y suministro de agua potable. EVIDENCIA: Documento Plan de Saneamiento Básico		

CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL C.O Nro. GS-2025-007019-ESECU del 20-05-2025			
ÍTEM	**CRITERIOS SGA**	**SOPORTE REQUERIDO**	**CUMPLE SI/NO**
1	El oferente y futuro contratista deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 del 18 de septiembre del 2015 "Por la cual se expide el Reglamento técnico de etiquetado -RETIQ expedido por Ministerio de Minas y energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia" o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con que los electrodomésticos tengan el etiquetado de eficiencia energética y quesea tipo B como mínimo, entre 55% y el 75%.	Documento de compromiso debidamente firmada	
2	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los quipos electrónicos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (fichas técnicas de los equipos). Igualmente, deberá cumplir con las obligaciones relacionadas en la Resolución 1512 del 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos, expedida	Documento de compromiso debidamente firmada	

	por el ministerio de ambiente, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.		
3	El oferente y futuro contratista se compromete a no realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	Documento de compromiso debidamente firmada	
4	El oferente y futuro contratista se compromete a cumplir lo dispuesto en la Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos	Documento de compromiso debidamente firmada	
5	El oferente y futuro contratista deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	Documento de compromiso debidamente firmado	
6	El oferente y futuro contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Documento de compromiso debidamente firmado	
7	El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: - ➢ Identidad del producto ➢ Información sobre componentes ➢ Identificación de peligros ➢ Primeros auxilios ➢ Inflamabilidad y explosión ➢ Medidas en caso de derrames o escapes ➢ Manipulación y almacenamiento ➢ Control de exposición / protección personal ➢ Propiedades físicas y químicas ➢ Estabilidad y reactividad ➢ Información toxicológica ➢ Información ecológica ➢ Consideraciones relativas a la eliminación ➢ Información relativa al transporte ➢ Informaciones reglamentaria		
8	El oferente y futuro contratista deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo de residuos y cuidado de los recursos naturales. prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente.	Documento de compromiso debidamente firmado	
9	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES, envases de sustancias químicas y de derivados de hidrocarburo, entre otros relacionados con el titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 del 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad Policial.	Documento de compromiso debidamente firmado	
10	Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá recepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normatividad ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que, con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil. Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada	Documento de compromiso debidamente firmado	

	por la autoridad ambiental componente y dar cumplimiento a la ley 1672 del 19 de julio del 2013 " Por la cual se establecen los lineamientos para la adopción de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, se dictan otras disposiciones".		
11	El oferente y futuro contratista deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma de temas tales como: - Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. - Usos de elementos de protección personal. - Manejo de sustancias químicas. - Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). - Normatividad ambiental. - Saneamiento básico - Gestión del riesgo que garantice la buena y el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.	Documento de compromiso debidamente firmado	
12	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	Documento de compromiso debidamente firmado	
13	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 control ambiental es 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 para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.	Documento de compromiso debidamente firmado	
14	El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	Documento de compromiso debidamente firmado	
15	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 16identificados 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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
16	El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
17	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. disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	Documento de compromiso debidamente firmado	
18	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
19	Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.	Documento de compromiso debidamente firmado	
20	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
21	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.	Documento de compromiso debidamente firmado	
DOCUMENTACION A PRESENTAR SECOP II SEGÚN COMUNICADO OFICIAL Nro. GS-2025-007696-DIEPO			
22	CAPACIDAD LEGAL PARA CONTRATAR: el oferente deberá publicar en el SECOP II junto con la cotización los siguientes documentos; - Certificado de Existencia de Representación Legal y/o certificado de registro mercantil según aplique, - RUT		
23	CONSULTA DE ANTECEDENTES: deberá consultar los siguientes antecedentes del oferente - RNMC - consultará el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República del oferente y/o el representante legal. - consultará los antecedentes judiciales del oferente o su		

<table>
<tr><td></td><td>representante legal. - consultará el certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación del representante legal del oferente y/o su representante legal - REDAM - Registro de incumplimientos en el SECOP II. - inhabilidades impuestas por delitos sexuales cometidos contra menores de edad.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL: Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, es para la prestación del servicio de restaurante, cafetería, frutería, heladería, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:
<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>Experiencia mínima de 1 año como auxiliar de cocina</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Mesero (a)</td><td>Experiencia mínima de 6 meses como mesero (a)</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cajero (a)</td><td>Experiencia mínima de 1 año como cajero (a)</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>Experiencia mínima de 1 año como administrador (a)</td><td>100%</td></tr>
</table>
Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el oferente deberá presentar con la oferta publicada en el SECOP II, la siguiente documentación del personal:
• Hoja de vida debidamente firmada
• Certificaciones de la experiencia especifica

En el evento de un futuro contrato, el personal ofrecido sea cambiado, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, de ser efectuado, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.

NOTA: En cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice “la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo”.

Nota 1: El oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio. Previo concepto del supervisor.
Nota 2: El supervisor del contrato, deberá el estudio de seguridad y confiabilidad, del personal que empleados que presente el futuro contratista conforme a la presente condición técnica.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25</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 de mínimo 2 años o superior en actividades económicas relacionadas con la prestación del servicio de cafetería y frutería y/o el suministro de alimentación, restaurante o demás afines con la naturaleza del objeto contractual que se pretende desarrollar, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente junto con la oferta, los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma sea mayor o igual al cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

• Nombre, dirección y/o teléfono del contratante
• Nombre, dirección y/o teléfono del contratista
• Objeto del contrato certificado.
• Número de contrato.
• Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales
•
Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando valor contratado el inicial</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>CERTIFICACIÓN MANEJO DE ALIMENTOS: El oferente presentará una certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, para el inicio del contrato allegará los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente del personal que emplee para la preparación de alimentos, con los respectivos exámenes médicos y de laboratorio.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25</td><td>EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPIO: El oferente, debe publicar en el SECOP II, junto con la oferta, una certificación firmada por la personal natural o su representante si es persona jurídica, en la cual indique si en un futro contrato tiene la capacidad de suministrar el equipamiento en mención.

• Un (1) televisor de mínimo 42” con servicio de televisión por cable a cargo del arrendatario.
• Dos (2) licuadoras.
• Dos (2) hornos microondas.
• Dos (2) sandwicheras.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	• Un (1) celular para atender llamadas para el servicio de domicilios al interior de las instalaciones. • Utensilios de cocina (vajillas, sartenes, cubiertos, ollas, entre otros que se hagan necesarios). • Una (1) sala de estar. • Un (1) congelador • Dos (2) exprimidores de naranjas. • Una (1) máquina dispensadora de jugo • Elementos adicionales puestos a disposición por parte del oferente. **Nota 1:** En caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual. **Nota 2:** Realizara las adecuaciones, locativas necesarias (iluminación, pintura muebles y enseres, decoración, entre otros), para brindar un óptimo servicio en beneficio de la comunidad académica-administrativa, antes del inicio de la prestación de servicio. ***Entiéndase como adecuaciones locativas:*** *los trabajos y reparaciones que se realizan en un inmueble para mantenerlo en buenas condiciones de higiene, ornato y funcionamiento, sin alterar su estructura, distribución o características esenciales. Estas intervenciones se enfocan en el mantenimiento estético y la funcionalidad de los elementos fijos y móviles del inmueble, como la pintura de paredes, la reparación de pisos y la instalación de vidrios, y pueden ser de responsabilidad del arrendatario.* **Nota 3:** Toda la capacidad operativa indicada anteriormente será aportada por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García		
26	**SOLVENCIA ECONOMICA:** el oferente debe publicar en el SECOP II, la certificación bancaria a nombre de quien presenta la cotización, con saldo en pesos colombianos un valor de $8.500.000 o superior		
27	**RESPONSABILIDAD SOCIAL AMBIENTAL:** el oferente deberá publicar en el SECOP II, un plan de buenas prácticas ambientales, BPAs con actividades encaminadas a reducir el impacto ambiental negativo de la actividad que se desarrollaría en el evento de suscribir el futuro contrato		
28	**LISTADO DE PRODUCTOS MINIMOS A OFRECER CON SU RESPECTIVO PRECIO.**		

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	DKJ SOLUCIONES SAS
	PRODUCTOS RAMO		
1	Brownie 65gr	1	3450
2	Gansito 37gr	1	2200
3	Ponqué ramo de nuez	1	5400
4	Ramo tradicional 230gr	1	5000
5	Ramo chocolate 230gr	1	5200
6	Chocoramo tajada 65g	1	2200
7	Gala tajada chocolate 60gr	1	2150
8	Gala tajada coco 60gr	1	2150
9	Gala tajada natural 60gr	1	2150
10	Gala tajada vainilla 60gr	1	2150
	DULCERÍA Y GALLETERÍA		
11	Trident 3s	1	300
12	Trident 5s	1	2000
13	Gol tradicional28 gr	1	1900
14	Halls barra fruit mix 25 gr	1	1900
15	Halls menta 25 gr	1	1900
16	Mini chips 30 gr	1	2500
17	Jet40 gr	1	1200
18	Jumbo maní 35gr	1	3400
19	Festival chocolate 50gr	1	1500
20	Festival vainilla 50 gr	1	1500
21	Festival fresa 50 gr	1	1500
22	Milo sandwich 34 gr	1	1900
23	Tosh galleta miel243 gr	1	1300
24	Tosh galleta ajonjoli 243 gr	1	1300
25	Tosh galleta fusion de cereal 243 gr	1	1300
26	Club social original 216 gr	1	1100
27	Club social integral 216 gr	1	1100
28	Oreo original36 gr	1	1800
29	Sparkies 25 gr	1	1600
30	Bon bon bum surtido 19 gr	1	600
31	Piazza chocolate gr 44 gr	1	2450
32	Piazza fresa 44 gr	1	2450
33	Piazza choco leche 44 gr	1	2450
34	Bridge chocolate151 gr	1	1000
35	Bridge limon151 gr	1	1000
36	Bridge naranja151 gr	1	1000
37	Bridge arequipe 151 gr	1	1000

38	Max coco 46 gr	1	2000
39	Quimbayas 51.6	1	500
40	Chiclets menta 30.6 gr	1	300
41	Chiclets surtido 30.6 gr	1	300
42	Menta helada 3.6 gr	1	100
43	Coffee delight duro 3.6 gr	1	200
44	Supercoco turron 59 gr	1	200
45	Big ben 5.5 gr	1	200
46	Barrilete barra 8.9	1	500
47	Frunas originales 13.75 gr	1	400
	PRODUCTOS COCA-COLA		
48	Coca cola s/az 1.5lt pet	1	7000
49	Fresh citrus 1.5lt pet	1	6000
50	Dvfresh citrus 500ml	1	2500
51	Frutal mango 500ml	1	3000
52	Frutal mora 500ml	1	3000
53	Fuze manzana 400ml	1	3000
54	Fuze mango 400 ml	1	3000
55	Fuze negro limon 400ml	1	3000
56	Fuze negro durazno 400ml	1	3000
57	Schweppes soda 400ml	1	3000
58	Sprite 3lt	1	10000
59	Quatro 3lt	1	10000
60	Coca cola 3lt	1	10000
61	Schweppes ginger 1.75lt	1	6200
62	Kola roman 1.5lt	1	6200
63	Sprite 1.75lt	1	6200
64	Quatro 1.75lt	1	6200
65	Coca cola 1.5lt	1	6200
66	Agua botella sin gas 600ml	1	2000
67	Agua botella con gas 600ml	1	2500
68	Kola roman 250ml	1	2000
69	Kola roman 400ml	1	3000
70	Quatro 250ml	1	2000
71	Quatro 400ml	1	3000
72	Sprite 250ml	1	2000
73	Sprite 400ml	1	3000
74	Coca cola 250ml	1	2000
75	Coca cola 400ml	1	3000
	PRODUCTOS POSTOBÓN		
76	H20h toronjelo 600ml	1	3000
77	Agua cristalina 600ml	1	2000
78	Gatorade tropical 600 ml	1	4500
79	Gatorade mandarina600ml	1	4500
80	H20h lima limon600ml	1	3000
81	H20h maracuyá 600ml	1	3000
82	Tea limón 500ml	1	2800
83	Tea durazno 500ml	1	2800
84	Hit mora 500ml	1	3000
85	Hit mango 500ml	1	3000
86	Hit naranja piña 500ml	1	3000
87	Hit lulo 500ml	1	3000
88	Hit fruto tropical 500 ml	1	3000
89	Manzana 400ml	1	2500
90	Colombiana 400ml	1	2500
91	Agua cristalina 250ml	1	1200
	SPEED MAX		
92	H20h limonada 600ml	1	2900
93	Uva 1.5l	1	5500
94	Naranja 1.5l	1	5500
95	Pepsi 400ml	1	3000
96	Colombiana 1.5	1	5500
97	Naranja 1.5l	1	5500
98	Seventup 400ml	1	2500
99	Uva 400ml	1	2500
100	Colombiana 400ml	1	2500
	PRODUCTOS FRITO-LAY		
101	Chokis chispas 40g	1	2000
102	Quaker avena 620kg	1	1500
103	Margarita ondulada mayonesa 30gr	1	2500
104	Margarita ondulada tomate 30 gr	1	2500
105	Margarita limon 30gr	1	2500
106	Margarita pollo 30gr	1	2500
107	Manimoto natural44 gr	1	2500
108	Margarita natural30gr	1	2500
109	Margarita bbq 30gr	1	2500
110	Margarita crema cebolla 30gr	1	2500

111	Detodito bbq 45gr	1	3000
112	Detodito natural 45gr	1	3000
113	Detodito mix 45 gr	1	3000
114	Detodito criollo 45gr	1	3000
115	Cheetos natural 40gr	1	2000
116	Cheetos trissitos picantes40gr	1	2000
	PRODUCTOS ALPINA		
117	Avena finesse 150 gr	1	2900
118	Avena vaso 150gr	1	2900
119	Leche chocolatada 200ml	1	3000
120	Fruto multisabores botella 200ml	1	2500
121	Nectar caja 200ml	1	2200
122	Bon yurt 170ml	1	4200
123	Yogo vaso 150 ml	1	2700
124	Alpinito 45 gr	1	1500
125	Gelatina 125gr	1	2500
	PRODUCTOS DE VITRINA		
126	Empanada 170 gr	1	2000
127	Papa rellena 200gr	1	3000
128	Pastel yuca 250 gr	1	3000
129	Cochinillos 200 gr	1	3000
130	Buñuelos 120 gr	1	2000
131	Arepas de queso 200 gr	1	3000
132	Almojabanas 110 gr	1	2000
133	Hamburguesa 250 gr	1	7000
134	Perro caliente 200 gr	1	5000
	PANADERIA		
135	Chicharrona 150gr	1	1500
136	Hojaldra 120 gr	1	1500
137	Pastel gloria 150 gr	1	2000
138	Pan aliñado 120 gr	1	1000
139	Pan de yuca 25gr	1	2000
140	Pan de arroz 60 gr	1	2000
141	Sandwiches 150 gr	1	2000
	CAFETERIA		
142	Tinto 4 oz	1	800
143	Tinto 7 oz	1	1200
144	Perico 4oz	1	1500
145	Café en leche 7 oz	1	2000
146	Aromatica 4 oz	1	800
147	Aromatica 7 oz	1	1200
148	Jugo de fruta en agua, vaso 10 oz	1	2900
149	Jugo de fruta en leche, vaso 10 oz	1	3500
150	Chocolate 10 oz	1	3000
151	Leche 10 0z	1	2000
152	Avena vaso 10 0z	1	3000
153	Milo vaso 10 oz agua	1	3000
154	Milo vaso 10 oz leche	1	3500
	DESAYUNOS		
155	Desayuno completo opción 1	1	10000
155.1	Caldos: (pescado, papa, costilla, changua, huevo, pollo, carne picada). 11 onzas.		
155.2	Carne sudada: 150 gramos		
155.3	Carne asada: 150 gramos		
155.4	Huevos al gusto 130 gramos		
155.5	Moñona (mezcla de dos proteínas)		
155.6	Tamal		
155.7	Lechona		
155.8	Arepa		
155.9	Pan		
155.10	Aguapanela con queso y almojábana 9 onzas		
155.11	Café 9 onzas		
155.12	Chocolate 9 onzas		
155.13	Jugos en agua / leche 11 onzas		
156	Desayuno completo opción 2	1	10000
156.1	2. Omelette de claras con espinacas y queso fresco 250 gramos		
156.2	3. Crepes (pollo, carne o mixto, fruta) 250 gramos		
156.3	4. Miniquiche de espinacas con jamón (consiste en una base con avena y mantequilla, y rellénala con una mezcla de espinacas salteadas y jamón picado. Hornea hasta que esté dorado y sirve como un desayuno saludable y delicioso) 250 gramos		
156.4	Té verde o negro 09 onzas		
156.5	Café con canela 07 onzas		
	MALTEADAS		
157	Grande 600 ml	1	10000

158	Mediana 450 ml	1	8000	
159	Pequeña 300 ml	1	6000	
160	Jugos 11 onzas	1	3000	
161	Almuerzo completo opción 1 (corriente)	1	10000	
161.1	SOPA: verduras, pasta, consomé, cremas, 11 onzas.			
161.2	Proteina: pollo, pescado, carne, costillas 150 gramos.			
161.3	Acompañamientos: arroz (blanco, verde, ajonjolí), patacones tajados maduras, papas ala francesa, yuca frita.			
161.4	Pincipios: frijoles, arveja, lentejas, garbanzos, pastas			
161.5	Ensaladas con aderezo ligero			
161.6	Jugo 11 onzas			
162	**ESPECIALES.**	1	25000	
162.1	Cachama frita: acompaña cona arroz patacón, ensalada y bebida peso 600 gramos			
162.2	Lomo o chuleta de cerdo, acompaña con arroz papas a la francesa y ensalada peso y bebida 600 gramos.			
162.3	Pechuga: en salsas de champiñones, salsa BBQ, a la plancha, grillé, gratinada, acompaña con arroz, plátano maduro y ensalada y bebida peso 600 gramos.			
162.4	Costillitas de cerdo con salsa BBQ, acompañado de papas a la francesa, papa en casco o patacón, ensalada y bebida peso 600 gramos			
162.5	Alitas de pollo con salsa BBQ, acompañado de papa en casco o a la francesa, bastones de apio y zanahoria, ensalada y bebida peso 400 gramos.			
162.6	Churrasco, acompañado de papas salteadas o yuca frita, arroz blanco y ensalada			
	FRUTERÍA			
163	Jugo de naranja u otra fruta 16 oz	1	4000	
164	Jugo de naranja u otra fruta 9 oz	1	3000	
165	Jugo de fruta en leche 16 oz	1	4000	
166	Jugo de fruta en leche 9 oz	1	4000	
167	Jugos verdes 16 oz	1	10000	
168	Jugos verdes 09 oz	1	8000	
169	Ensalada de frutas especial con 2 bolas de helado de 500 gramos (toppingd, coco rallado, frutas variadas, granola, leche condensada, crema de leche, yogurt).	1	16000	
170	Ensalada de fruta sencilla con 1 bola de helado de 350 gramos (frutas variadas, leche condensada, crema de leche, galleta).	1	12000	
171	Cereal con yogurt porción en vaso de 16 oz	1	3500	
172	Porción de fruta en vaso de 16 onzas	1	4000	
	HELADERÍA.			
173	Helados de salpicón 150 gramos	1	2000	
174	Helados de maracumango 150 gramos	1	2000	
175	Helados de mango biche 150 gramos	1	2000	
176	Helados aloha vaso 160 gramos	1	4500	
177	Helados caseros 60 gramos	1	2500	
178	Helados artesanales 70 gramos	1	3500	
179	Chococono 90 gramos	1	4000	
180	Helado Platillo 45 gramos	1	3500	
181	Paleta polet 90 gramos	1	4500	
182	Helado de chocolisto 60 gramos	1	2500	

Atentamente,

Teniente Coronel **JOSE JULIAN RIVEROS MUNERA**
Director Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García

Elaboró: PT. Angie Paola Escamilla Becerra
ARLOF-GRUCO

Revisó: IT Oscar Leonel Sánchez Beltrán
ARLOF-GRUCO (E)

Revisó: TE Andrés Fabian Ortiz Prada
DIREC-ASJUD

Revisó: CT. Diana María Romero Estrada
SUDIE-ARLOF

Revisó: MY. Alejandro Posada Benjumea
DIREC-SUDIE (E)

Fecha de elaboración: 26-08-2025
Ubicación: DISCO D: ESTUDIOS: