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

No. GS-2026- --001257 **/ ARLOF – GRUCO – 22.2**

Sibaté, 29 ENE 2026

Señor coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÜELLES
Director Escuela
Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada"
Kilómetro 20 vía Sibaté, Vereda San Benito
Escuela. –

Asunto: traslado de recomendación del Comité de Adquisiciones proceso PN ESJIM CD 006 2026.

Considerando que obran actos precontractuales dentro del proceso de contratación directa PN ESJIM CD 006 2026, cuyo objeto es: **EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.** dentro de los cuales se realizó evaluación de los diferentes comités el día 28/01/2026.

Así las cosas, el Comité de Adquisiciones se reúne (evidencia Acta No. 000197 – ARLOF – GRUCO – 17.3 del 28/01/2026), con el fin de proceder con la verificación del contenido de las evaluaciones (Técnica, Jurídica y Económica) a la oferta presentada por el señor GIOVANNI ESPITIA FUQUENE con cédula de ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja representante de TANCCO'S SAS NIT: 901229557-3, por un valor del canon de arrendamiento mensual de **TRES MILLONES CUATROCIENTOS DIECISÉIS MIL PESOS ($ 3.416.000,00) M/CTE.** y un valor total por la vigencia del contrato de **CUARENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS (M/CTE). ($46.904.400,00)**, generando la recomendación a mi Coronel de aceptar la oferta, como requisito procedimental.

Con ocasión de lo anterior, de manera respetuosa me permito entregar contenido de la evaluación antes referida.

Atentamente,

Teniente Coronel **JHON ALBERT PORRAS GÓMEZ**
Subdirector ESJIM (E)

Anexo: Uno (acta No. 000197).

Elaboró: ADS13. Jair Pinzón Diaz
ARLOF-GRUCO

Revisó: CT. Edith Palencia Tamara
ARLOF-GRUCO

Fecha de elaboración: 29/01/2026
Ubicación: D:\procesos2026\contratciondirecta\arrendamientoprendaspiscinas
Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext. 30201
esjim.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

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

Fecha:	Sibaté Cundinamarca, 28 de enero de 2026		
Hora de inicio:	15:00 horas	Hora de finalización:	15:30 horas
Lugar:	Sala de juntas de la Subdirección		

ACTA - 000194 - ARLOF - GRUCO – 17.3

QUE TRATA DE LA REUNIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES EN CONSIDERACIÓN DE LA CONSOLIDACIÓN DE EVALUCIONES DE ORDEN JURÍDICO, ECONÓMICO Y TÉCNICO, Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL SEÑOR DIRECTOR DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVA "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA". DENTRO DEL PROCESO PN ESJIM CD 006 2026, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Lectura acta anterior (no aplica)
   2.1 Resumen de la verificación de la oferta
   2.2. CONCLUSIONES
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar:
   4.1. recomendación al ordenador del gasto parte del comité de adquisidores.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes.

En las instalaciones de la sala de juntas de la subdirección de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVA "GONZALO JIMENES DE QUESADA" a las 15:00 horas del día veintiocho (28) de enero del 2026, se reunió el comité de adquisiciones nombrado mediante Resolución 0004 de fecha 13 de enero de 2026, comité evaluadores nombrado mediante Resolución 0033 de fecha 27 de enero de 2026, señor Mayor ESTEBAN LARROTTA RUIZ, Jefe Área Logística y financiera Capitan EDITH PALENCIA TAMARA Jefe Grupo de Contratos– secretario del comité de adquisiciones, Intendente ELMER SÁNCHEZ CASTELLANOS como acompañamiento Jurídico, ADS13 JAIR PINZON DIAZ, Analista de Contratos, con el fin de realizar la consolidación de evaluaciones de orden jurídico, económico y técnico dentro del proceso, cuyo objeto es la EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE. exposición de las evaluaciones por parte de los comités evaluadores ante el comité de adquisiciones y recomendación de adjudicación al señor Director de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVA "GONZALO JIMENES DE QUESADA" del proceso PN ESJIM CD 006 2026.

2. Lectura del acta anterior.
No aplica

2.1. *(...)* ***Resumen de la verificación de la oferta.***

RESULTADOS VERIFICACIÓN REQUISITOS HABILITANTES.

GIOVANNI ESPITIA FUQUENE CC: 7.171.828, REPRESENTANTE LEGAL DE TANCCO'S SAS NIT: 901229557-3		
VERIFICACIÓN JURÍDICA	**VERIFICACIÓN TÉCNICA**	**VERIFICACIÓN ECONÓMICA**
CUMPLE	**CUMPLE**	**CUMPLE**

2.2. CONCLUSIONES

En consecuencia, a las consideraciones anteriormente descritas, se concluye que la oferta presentada por el señor GIOVANNI ESPITIA FUQUENE con cédula de ciudadanía No. CC: 7.171.828 de Tunja representante de TANCCO'S SAS NIT: 901229557-3 el día 1/23/2026 7:17 PM, en el desarrollo del proceso de contratación directa PN ESJIM CD 006 2026, **CUMPLE,** con los requisitos de tema **económico CUMPLE, jurídico CUMPLE,** en la verificación **técnica CUMPLE.**

3. Verificación de los compromisos.

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Publicar la presente verificación de la oferta en la plataforma SECOP II.	ADS 13. Jair Pinzón Diaz	28/01/2026

4. Temas a tratar

4.1. RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO POR PARTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES.

Una vez surtido cada uno de los requisitos establecidos en el proceso PN ESJIM CD 006 2026 cuyo objeto es **EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.** el comité de adquisiciones, **RECOMIENDA** al señor Director de la ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVA "GONZALO JIMENES DE QUESADA" (ordenador del gasto), la adjudicación al señor GIOVANNI ESPITIA FUQUENE con cédula de ciudadanía No. CC: 7.171.828 de Tunja representante legal de TANCCO'S SAS NIT: 901229557-3. por valor de **CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS PESOS ($40.931.700,00)M/CTE**, con IVA incluido, Valor total por doce (12) meses; sin incluir servicio de energía.

ACTA- 000197 - CARLOF - GRUCO – 17.3 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES EN CONSIDERACIÓN DE LA CONSOLIDACIÓN DE EVALUCIONES DE ORDEN JURÍDICO, ECONÓMICO Y TÉCNICO, Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL SEÑOR DIRECTOR DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVA "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA". DENTRO DEL PROCESO PN ESJIM CD 006 2025, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.

COMPROMISOS.

Actividad	Responsable	Fecha
2. Realizar la publicación de la presente acta, en la plataforma transaccional del SECOII.	Analista de contratos	28/01/2026
3. Realizar la minuta para la firma de las partes	Analista de contratos	29/01/2026
4. Aprobación de pólizas.	Analista de contratos	30/01/2026
5. Notificación de la supervisión del contrato.	Analista de contratos	30/01/2026

CAPITAN. EDITH PALENCIA TAMARA
Jefe Grupo de Contratos

Teniente Coronel. JHON ALBERT PORRAS GÓMEZ
Subdirector Escuela (E).

Anexo: Si (comunicación oficial GS-2026-001188 ESJIM, GS-2026-001187-ESJIM y comunicación oficial GS-2026-001186 ESJIM

Elaborado por: ADS 13 Jair Pinzón Diaz
Revisado Por: CT. Edith Palencia Tamara
Fecha de elaboración:28/01/2026
Ubicación: C:\Users\dianac.penaloza\OneDrive - POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA\ARRENDAMIENTOS/caofi-casub

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

Fecha:	Sibaté Cundinamarca, 28 de enero de 2026		
Hora de inicio:	15:00 horas	Hora de finalización:	15:30 horas
Lugar:	Sala de juntas de la Subdirección		

ACTA - 0001 y 7 ARLOF - GRUCO – 17.1

QUE TRATA DE LA REUNIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES EN CONSIDERACIÓN DE LA CONSOLIDACIÓN DE EVALUCIONES DE ORDEN JURÍDICO, ECONÓMICO Y TÉCNICO, Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL SEÑOR DIRECTOR DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVA "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA". DENTRO DEL PROCESO PN ESJIM CD 006 2026, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
PT003	Mayra J Montoya V	PLANE	mayra.montoya2@...	1072188593	3162477595	
Mv.	ESTEBAN [illegible] ZUÑIGA	ARLOF	ESJIM.ARLOF@POLICIA...	1032430059	3102324515	
ADS3	Jair Pinzón	GRUCO	jairpinzon1984	80724884	3212169943	

ACTA - - ARLOF - GRUCO – 17.3 QUE TRATA DE LA REUNIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES EN CONSIDERACIÓN DE LA CONSOLIDACIÓN DE EVALUCIONES DE ORDEN JURÍDICO, ECONÓMICO Y TÉCNICO, Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN AL SEÑOR DIRECTOR DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVA "GONZALO JIMENEZ DE QUESADA". DENTRO DEL PROCESO PN ESJIM CD 006 2025, CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.

Kilómetro 20 Via Sibaté
Teléfono 7305402-7305423
esjim.gucon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

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

GS-2026 – 001187/ ESJIM - PLANE – 20.1

Sibaté, 28 ENE 2026

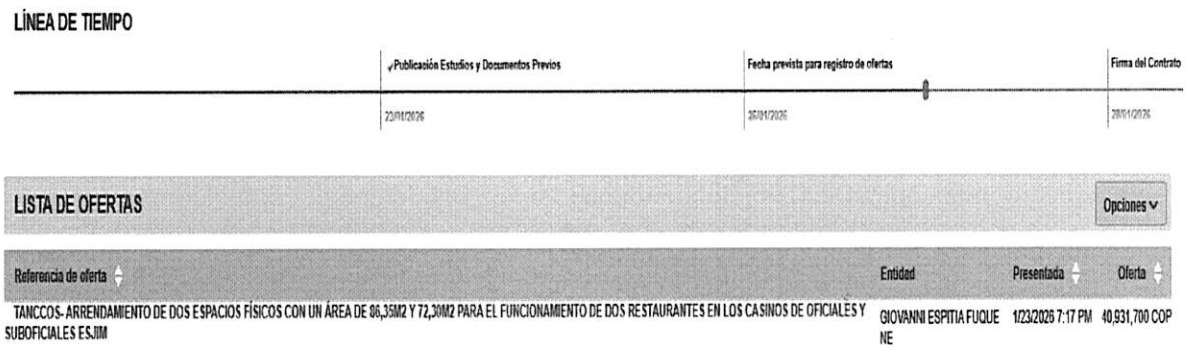
Señor coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÜELLES
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté

Asunto: evaluación económica financiera proceso PN ESJIM CD 006 2026

Respetuosamente me permito enviar la evaluación económica financiera realizada a la oferta presentada según proceso de contratación PN ESJIM CD 006 2026, cuyo objeto es: EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE. así:

ITEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Sera valida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior a la base del canon de arrendamiento fijado por la policía nacional- Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez De Quesada", a la presentación de la oferta en el SECOP II.	x		Se verifica en el SECOP II, donde se evidencia que el oferente presenta oferta económica (ver nota 1).
Se verifica el anexo, del formulario de inscripción en el registro único unitario.	x		Se verifica en el SECOP II, donde se evidencia el adjunto requerido y publicado por parte del oferente.
Verificar la lista de productos junto con los valores individuales, los cuales deben coincidir con lo entregado en el estudio previo, asociando a ello, debe estar suscrito por el represéntate legal o persona natural, según el caso.	x		Se verifica en el SECOP II donde se evidencia el adjunto requerido y publicado por parte del oferente (ver nota 2).

Nota 1. La oferta económica presentada por el señor: GIOVANNI ESPITIA FUQUENE, I, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja, Representante legal de TANCCO'S SAS, NIT: 901229557-3 según se evidenció en el anexo en formato PDF denominado como CO1_OTLCNTNR_829633544_CO1_RPL_5403455, cuenta con el valor de CANON mensual de TRES MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.410.975,00) moneda corriente. El valor total por 12 meses del contrato asciende a la suma de CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS PESOS (M/CTE). ($40.931.700,00), donde al verificar los ítems, se pudo evidenciar que coinciden con las descripciones exigidas por la entidad, aunado a ello el precio de la oferta económica no supera el valor del canon de arrendamiento así:



Valor productos a ofrecer (GIOVANNI ESPITIA FUQUENE, I, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja, Representante legal de TANCCO'S SAS, NIT: 901229557-3).

ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**Desayuno:** Caldo(costilla 110 gr), arroz (80gr) huevos(2), pan (1) y bebida caliente(9 oz).	1	$ 11.800,00	x	
2	Changua	1	$ 5.500,00	x	
3	Caldo de costilla, pescado, pajarilla, pata o menudencias.	1	$ 7.000,00	x	
4	Huevos al gusto (fritos, revueltos o tortilla).	1	$ 3.000,00	x	
5	Huevos con arroz (O entreverados).	1	$ 5.300,00	x	
6	Omelet	1	$ 5.300,00	x	
7	Porción de arroz	1	$ 2.600,00	x	
8	Porción de queso	1	$ 3.000,00	x	
9	Sándwich	1	$ 3.200,00	x	
10	Arepa sencilla	1	$ 3.000,00	x	
11	Arepa con jamón y queso	1	$ 4.200,00	x	
12	Arepa rellena (carne y pollo)	1	$ 5.500,00	x	
13	Chorizo con arepa	1	$ 6.000,00	x	
14	Pan	1	$ 800,00	x	
15	Buñuelos	1	$ 3.200,00	x	
16	Pan de bono	1	$ 3.200,00	x	
17	Porción de Fruta	1	$ 4.000,00	x	
18	Chocolate	1	$ 2.500,00	x	
19	Café con leche	1	$ 2.500,00	x	
20	Aguapanela	1	$ 2.200,00	x	
21	Jugo natural (agua)	1	$ 2.600,00	x	
	Combos Desayuno				
22	Combo 1: Tamal con chocolate y pan	1	$ 9.200,00	x	
23	Combo 2: Sándwich, huevos al gusto y bebida.	1	$ 8.300,00	x	
24	Combo 3: Huevos, arroz. Pan y bebida.	1	$ 7.700,00	x	

25	Combo 4: Moñona (Arroz, huevos al gusto, proteína, pan y bebida)	1	$ 11.500,00	X	
26	Combo 5: Calentado, huevos, pan y bebida	1	$ 10.000.00	x	
27	Combo 6: Arepa queso, huevos, bebida	1	$ 8.000.00	x	
28	ALMUERZO Y CENA DEL DIA Se brindará en el menú diario conformado por: Sopa; Porción de Arroz (100 gr); Principio o verdura (100gr); proteína(120 gr); Carbohidrato (80gr); Ensalada del día; Jugo(9 oz).	1	$ 11.950.00	x	
29	Almuerzo Semi – especial o Ejecutivo (proteína 150 gr)	1	$ 14.000.00	x	
30	Especial Churrasco (220 gr)	1	$ 26.500.00	x	
31	Especial Chuleta (220 gr)	1	$ 25.000,00	x	
32	Especial Lomo de Cerdo (220 gr)	1	$ 22.000,00	x	
33	Especial Lasaña	1	$ 19.000.00	x	
34	Especial Mojarra (350 gr)	1	$ 19.000.00	x	
35	Especial Pechuga a la plancha (220 gr)	1	$ 23.000.00	x	
	ADICIONALES				
36	Porción de arroz	1	$ 2.600.00	x	
37	Porción de Proteína	1	$ 5.300,00	x	
38	Porción Papa a la francesa	1	$ 4.000,00	x	
39	Porción de ensalada	1	$ 2.000,00		
40	Jugo 9 Oz	1	2.600.000	x	
41	Porción de fruta	1	$ 4.000,00	x	
	PRODUCTOS CAFETERIA				
42	Milo	1	$ 3.300,00	x	
43	Café en leche	1	$ 3.300,00	x	
44	Tinto	1	$ 1.300,00	x	
45	Aromática	1	$ 1.300,00	x	
46	Capuccino	1	$ 3.300,00	x	
47	Moccachino	1	$ 3.300,00	x	
48	Jugos Hit 500 ml botella	1	$ 3.800,00	x	
49	Jugo Hit Vital	1	$ 3.300,00	x	
50	Gaseosa 400 ml	1	$ 3.800,00	x	
51	Gaseosa lata	1	$ 4.000.00	x	
52	Speed Max botella	1	$ 2.800,00	x	
53	Gatorade	1	$ 4.800,00	x	
54	Agua Cristal Aloe	1	$ 3.000,00	x	
55	Agua mineral 600 ml	1	$ 1.800,00	x	
56	Agua con gas	1	$ 2.800,00	x	
57	H2O Limonata	1	$ 3.900,00	x	
58	Avena Cubana 9onz	1	$ 3.600,00	x	
59	Yogurt con cereal 12 onz	1	$ 4.000,00	x	
60	Yogurt 200ml	1	$ 3.300,00	x	
61	Pony Malta	1	$ 3.700,00	x	
62	Empanadas	1	$ 3.300,00	x	
63	Arepa de huevo	1	$ 3.300,00	x	
64	Pastel de yuca	1	$ 3.300,00	x	
65	Pastel de pollo	1	$ 4.000,00	x	
66	Pastel de Carne	1	$ 4.000,00	x	
67	Papa rellena	1	$ 3.500,00	x	
68	Buñuelo	1	$ 3.200,00	x	
69	Pan de Bono	1	$ 3.200,00	X	
70	Tortas Amapola, Banano o Zanahoria	1	$ 3.900,00	x	
71	Torta sin decorar: Queso, Vainilla, chocolate.	1	$ 3.300,00	x	
72	Brazo de reina	1	$ 3.000,00	x	
73	Queso combinado	1	$ 3.300,00	x	

74	Sándwich sencillo	1	$ 3.000,00	x	
75	Sandwich especial (pan baguette, jamón, queso, lechuga, tomate)	1	$ 5.500,00	x	
76	Hamburguesa sencilla	1	$ 13.000,00	x	
77	Hamburguesa en combo (papa francesa y gaseosa 400 ml)	1	$ 18.000,00	x	
78	Perro caliente sencillo	1	$ 10.000,00	x	
79	Barrilete largo	1	$ 800.00	x	
80	Bianchi chocobombom	1	$ 900,00	x	
81	Bocadillo combinado	1	$ 1.600.00	x	
82	Bocadillo veleño	1	$ 1.500.00	x	
83	Bom bom bum	1	$ 1.200.00	x	
84	Chao duo	1	$ 550.00	x	
85	Chiclets adams	1	$ 700.00	x	
86	Chiclets - tumix	1	$ 600.00	x	
87	Chocolatina jet pequeña	1	$ 1.300.00	x	
88	Chocolatina jumbo mani mediana	1	$ 600.00	x	
89	Chocolatina jumbo mini 18gr	1	$ 4.000.00	x	
90	Galleta club social	1	$ 2.000,00	x	
91	Galleta festival grande	1	$ 2.000.00	x	
92	Galletas italo grande 117gr	1	$ 4.300.00	x	
93	Galletas tosh miel	1	$ 2.000.00	x	
94	Gomitas aro trululu	1	$ 600.00	x	
95	Halls barra	1	$ 2.500.00	x	
96	Halls unidad	1	$ 700.00	x	
97	ITALO Rellena 46G - mediana	1	$ 4.700.00	x	
98	Lokiño	1	$ 500.00	x	
99	Mani con sabor a cafe	1	$ 3.200,00	x	
100	Menta chao linea*24	1	$ 1.400,00	x	
101	Oreo pequeña	1	$ 2.000,00	x	
102	Sparkies	1	$ 800,00	x	
103	Supercoco	1	$ 600,00	x	
104	Trident barra	1	$ 2.500,00	x	
105	Trident mini	1	$ 2.000,00	x	
106	Trident unidad	1	$ 800,00	x	
107	Uvas chocolate x 40 gr	1	$ 4.000,00	x	
108	Cheetos boliquesos o trissitos	1	$ 2.800,00	x	
109	Chiricos picanticos y naturales	1	$ 2.500,00	x	
110	Choclitos	1	$ 2.700,00	x	
111	Chocomani bary	1	$ 3.200,00	x	
112	Detodito mix bbq. Natural. Criollo	1	$ 3.800,00	x	
113	Detotido limon y flamig hot	1	$ 3.800,00	x	
114	Doritos	1	$ 3.600,00	x	
115	Doritos dinamita	1	$ 3.600,00	x	
116	Doritos flaming hot	1	$ 3.600,00	x	
117	Mani fritolay arandonos o nueces	1	$ 3.000,00	x	
118	Manimoto mani con pasas 36 gr	1	$ 3.300,00	x	
119	Manimoto original 48 gr	1	$ 3.000,00	x	
120	Manimoto sal 36 gr	1	$ 3.300,00	x	
121	Papas Margarita ondulada tomate o mayonesa 37 gr	1	$ 3.900,00	x	
122	Papas Margarita pollo. Limon. Bbq y natural 30 gr	1	$ 3.500,00	x	
123	Natuchips- platanito verde o maduro	1	$ 2.800,00	x	
124	Rosquilla cronch	1	$ 3.000,00	x	
125	Barra chocorramo	1	$ 2.500,00	x	
126	Chocoramo	1	$ 3.600,00	x	
127	Gala	1	$ 3.300,00	x	
128	Gansito	1	$ 2.300,00	x	
129	Porque ramo tradicional	1	$ 8.500,00	x	
130	Tostaco /maizitos	1	$ 2.500,00	x	

Nota: Es de aclarar que las variedades en los productos pueden ser adaptados a las necesidades de los clientes, previa evaluación de la demanda; si es el caso, los ajustes en los precios se realizaran previa autorización del supervisor del contrato, garantizando el bienestar económico de la comunidad policial.

Atentamente,

PRO 03 MAYRA LEANDRA MONTOYA VELASQUEZ
Evaluador carácter económico
Kilómetro 20 Vía Sibaté
Sibaté

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

INFORMACIÓN PÚBLICA.

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

No. GS-2026 = - 0 0 1 1 8 6 /ARLOF - GRUCO – 20.1

Sibaté, 2 8 ENE 2026

Señor coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÜELLES
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté

Asunto: evaluación jurídica proceso PN ESJIM CD 006 2026

Respetuosamente me permito informar a mi coronel, que una vez verificados los documentos aportados por el oferente dentro del proceso de contratación directa **PN ESJIM CD 006 2026**, cuyo objeto es la **EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.** la presente evaluación jurídica se realizó teniendo en cuenta los parámetros de la invitación encontrando los siguientes resultados, así:

OFERENTE: GIOVANNI ESPITIA FUQUENE, CC: 7.171.828 de Tunja representante legal de: TANCCO'S SAS, NIT: 901229557-3

DOCUMENTOS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
Formulario No. 1 "Carta de Presentación de la Propuesta"	X		Documento aportado
Certificado De Existencia Y Representación Legal	X		Documento aportado
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del representante Legal	X		Documento aportado
La Policía Nacional consultará el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del Representante Legal	X		Fue consultado
La Policía Nacional consultará el Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación del representante legal	X		Fue consultado
La Policía Nacional consultará el Certificado de antecedentes judiciales del oferente o su representante legal	X		Fue consultado
La Policía Nacional consultará el Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, de acuerdo a lo establecido en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016	X		Fue consultado
La Policía Nacional Consultará la página de la federación colombiana de Municipios SIMIT	X		Fue consultado
Certificado consulta inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad, de la Policía Nacional	X		Documento aportado
Adjuntar Certificación de Aportes Parafiscales, suscrito por el Representante Legal, o Revisor Fiscal. En este último evento, se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional del revisor fiscal, de igual forma se debe	X		Documento aportado

anexar la planilla de pagos seguridad social			
Certificado de inhabilidades e incompatibilidades	X		Documento aportado
Certificado Prevención de lavado de activos y financiación del terrorismo	X		Documento aportado
Certificación registro nacional de deudores alimentarios morosos REDEAM	X		Documento aportado
formulario Nro. 2 "Compromiso anticorrupción"	x		Documento aportado
formulario Nro. 3 "Acuerdo de confidencialidad"	X		Documento aportado
formulario Nro. 6 "declaración de confidencialidad y seguridad de la información"	X		Documento aportado

Las consultas fueron realizadas en los siguientes sistemas:

1. http://www.contraloriagen.gov.co/
2. https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/
3. http://www.procuraduria.gov.co/
4. https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales

5.Consulta RNMC (policia.gov.co)

6.https://www.fcm.org.co/simit/#/home-public

RESUMEN EVALUACIÓN JURIDICA	
FIRMA	**EVALUACIÓN**
TANCCO'S SAS, NIT: 901229557-3 GIOVANNI ESPITIA FUQUENE 7.171.828 de Tunja	**CUMPLE**

Atentamente

Subintendente **JHONATAN ANDRES ESPAÑA LARA**
Evaluador componente Jurídico

Elaboró: SI. Jhonatan Andrés España Lara
ESJIM-GRUCO.

Fecha de elaboración: 27-01-2026
Ubicación: C:\Users\dianac.penaloza\OneDrive - POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA\ARRENDAMIENTOS\papelería

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 16:34:26 horas del 23/01/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **7171828,** Apellidos y Nombres **ESPITIA FUQUENE GIOVANNI**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **TANCCO'S SAS**, con NIT **901229557-3** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 27/01/2026 04:02:46 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **7171828** y Nombre: **GIOVANNI ESPITIA FUQUENE.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **133608191** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

FEDERACIÓN COLOMBIANA DE MUNICIPIOS | simit

PAZ Y SALVO

Cédula:	**7171828**
Fecha de expedición:	23/01/2026

Te informamos que actualmente no tienes multas e infracciones pendientes de pago en los Organismos de Tránsito conectados a SIMIT.

Este documento fue expedido el 23 de enero de 2026 a las 04:31 p. m. **es de carácter gratuito** y es válido durante la fecha de expedición. Además, no aplica como documento para realizar pagos, es solo una consulta del estado de cuenta.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 04:25:24 PM horas del 23/01/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **7171828**

Apellidos y Nombres: **ESPITIA FUQUENE GIOVANNI**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

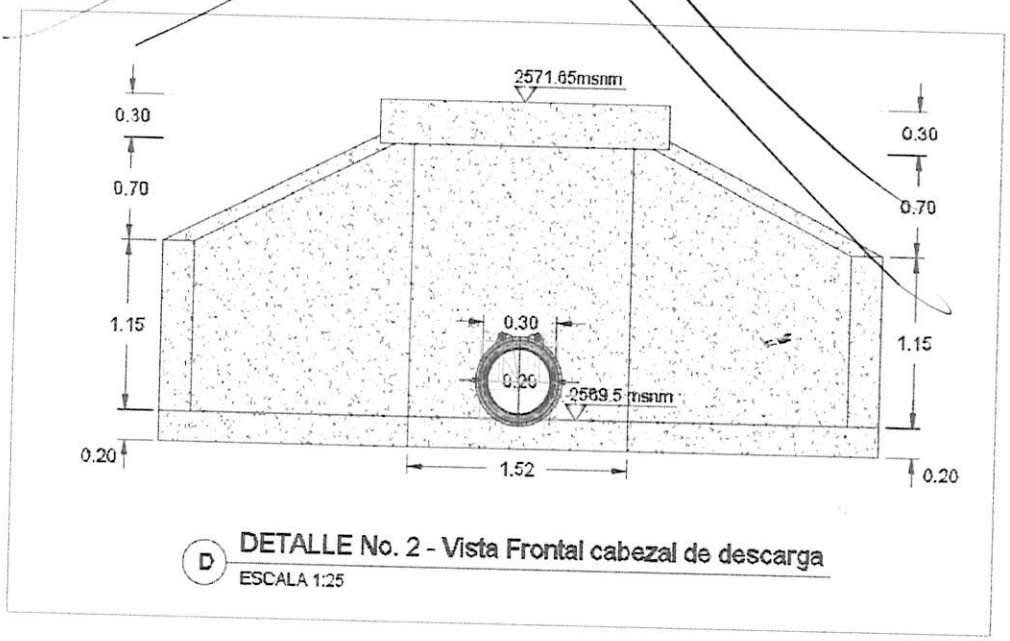
Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Los pozos de inspección deberán construirse de acuerdo a las especificaciones estipuladas en planos, en cuanto a calidad del concreto y disposición de refuerzo.

3.5. OBRAS ADICIONALES

Para realizar la descarga al embalse deberá construirse una estructura de transición de tipo cabezal, de acuerdo a lo estipulado en planos así mismo deberá contar con una chapaleta en el caso de que el nivel del embalse supere la cota 2569.5 y la línea de conduccion se convierta en un paso a presión que pueda afectar la PTAR e incluso inundar la ESJIM.

En la siguiente imagen se muestra el tipo de estructura a utilizar para realizar la entrega, y el funcionamiento de la chapaleta que opera como una compuerta simple según la recomendación del fabricante la chapaleta se acciona 1/3 del diámetro del ducto por lo que cuando la tubería trabaja al 33% acciona la descarga lo que se cumple en ambas opciones.



D DETALLE No. 2 - Vista Frontal cabezal de descarga
ESCALA 1:25

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 23 de enero de 2026, a las 16:17:12, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	7171828
Código de Verificación	7171828260123161712

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 289730024

PIB
16:24:20

Bogotá DC, 23 de enero del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) GIOVANNI ESPITIA FUQUENE identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 7171828:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

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

GS-2026- --001188 / ESJIM – ARACA - 20.1

Sibaté, 28 ENE 2026

Señor coronel
FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÛELLES
Director Escuela
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté

Asunto: verificación técnica oferta proceso PN ESJIM CD 006 2026

En atención a la solicitud mediante Comunicación Oficial No. GS-2026-001131-ESJIM de fecha 27 de enero de 2026, asignado por el señor Jefe Grupo Contratos, referente a la resolución 0033 del 27 de enero de 2026, por lo cual se designan los integrantes del comité evaluador de carácter técnico del proceso PN ESJIM CD 006 2026 que cuyo objeto es el **ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON BODEGA DE ALMACENAMIENTO EN LOS CASINOS DE OFICIALES Y SUBOFICIALES RESPECTIVAMENTE DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". DESTINADO PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DEL COMPLEJO DE INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA". PERSONAL DE CURSOS DE ASCENSO Y UNIFORMADOS DE LA POLICÍA NACIONAL Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.** Respetuosamente me permito informar a mi coronel, el resultado de la evaluación de carácter técnico realizada a la oferta presentada por parte de la empresa **TANCCO'S SAS NIT: 901229557-3** a través de su representante legal **GIOVANNI ESPITIA FUQUENE** Identificado con la cedula de ciudadanía No. 7.171.828 de Tunja, con domicilio en la CR 72 P BIS NO. 43 34 SUR, mediante la plataforma SECOP II, así:

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El OFERENTE deberá anexar en su oferta la relación de los diferentes productos que ofrecerá (portafolio de servicios), con cada uno de los precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado y con IVA incluido	X	
2	El OFERENTE mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales, por lo cual, deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados, de igual manera la indemnidad abarca todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El OFERENTE o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del OFERENTE, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	X	
3	El OFERENTE deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del OFERENTE. EL OFERENTE deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del OFERENTE incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.	x	

4	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	X	
5	EL OFERENTE deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.	X	
6	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL OFERENTE deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.	x	
7	EL OFERENTE deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del OFERENTE).	X	
8	EL OFERENTE deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".	X	
9	EL OFERENTE deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	X	
10	EL OFERENTE deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	X	

11	EL OFERENTE deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.	X	
12	ASEO Y LIMPIEZA El aseo o la limpieza del área arrendada son por cuenta propia del OFERENTE Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y Desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (Ejemplo acero inoxidable).	x	
13	EL OFERENTE deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	X	
14	EL OFERENTE deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. Nota: se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, EL OFERENTE deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.	X	
15	HORARIO: El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: Lunes a viernes: A partir de las 05:00 horas hasta las 20:00 horas. Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.	X	
16	EL OFERENTE por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	X	
17	Correrá por cuenta del OFERENTE la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.	X	
18	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD: El OFERENTE deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia.	x	

	Durante la ejecución del contrato, el OFERENTE en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. El OFERENTE exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. El OFERENTE será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del OFERENTE, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del OFERENTE.		
19	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. El OFERENTE está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	x	
20	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	X	
21	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El OFERENTE deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. NOTA: Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL OFERENTE será el único y directo responsable.	X	

22	APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL OFERENTE debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	X	
23	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.	X	
24	El OFERENTE deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	X	
25	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.	X	
26	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	X	
27	El OFERENTE deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del OFERENTE y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El OFERENTE tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho (8) días con anterioridad.	x	
28	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de cafetería, por lo tanto, las áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el OFERENTE y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	X	
29	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del OFERENTE.	X	
30	El horario para el ingreso de insumos será de 05:00 a 11:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir el OFERENTE a recibir sus pedidos.	X	
31	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de cafetería, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del OFERENTE, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el OFERENTE deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: Nombre del arrendador Nombre, dirección y teléfono del contratante Objeto del contrato certificado Número de contrato.	X	

<table>
<tr><td></td><td>Valor del contrato

Nota: la entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", es para la prestación del servicio de cafetería, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:
<table>
<tr><th>CANTIDAD MÍNIMA</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>DISPONIBILIDAD</th></tr>
<tr><td>2</td><td>Administrador, CAOFI-CASUB</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Ingeniero de alimentos, CAOFI-CASUB</td><td>asesoría</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Profesional en SG-SST, CAOFI-CASUB</td><td>asesoría</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Chef de cocina, CAOFI-CASUB</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Auxiliar de cocina CAOFI-CASUB</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Personal en línea o quienes sirven los alimentos CAOFI-CASUB</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Cajero, CAOFI-CASUB</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Funcionario para lavado, CAOFI-CASUB</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Funcionario para aseo de las instalaciones, CAOFI-CASUB</td><td>100%</td></tr>
</table>

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

Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes:

Hoja de vida debidamente firmada
Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.

En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>33</td><td>El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y cuatro (44) horas semanales de acuerdo a la ley 2101 de 2021, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el OFERENTE, así mismo tener en cuenta la Ley 2466 de 2025 reforma laboral.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>34</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA

El OFERENTE deberá presentar certificación firmada por el representante donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de cafetería. Es necesario que el OFERENTE presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>35</td><td>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El OFERENTE deberá certificar las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>36</td><td>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS

El OFERENTE deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico de la cafetería objeto del presente</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

	estudio previo, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.		
37	VALOR AGREGADO: El oferente deberá incluir junto a su oferta una propuesta de valor agregado, describir los bienes servicios o beneficios adicionales a los mínimos exigidos en este proceso, donde se comprometerá a entregarlos sin costo a adicional para la entidad	X	
38	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El oferente deberá atender lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional y los Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional; por lo cual deberá diligenciar el Formulario Compromisos con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, debidamente firmado	X	
39	El OFERENTE se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual.	X	
	El OFERENTE se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.	X	
40	El OFERENTE deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta.	X	

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES	CUMPLE	NO CUMPLE
42	**1.** El oferente se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. **2.** El oferente se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual. **3.** El oferente deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No.03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.1 "En materia de Aseo a instalaciones policiales", numeral 4.4"En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 Cafeterías o restaurantes", así: **Numera 4.1 En materia de Aseo a instalaciones policiales.** ✓ Suministrar en lo posible, bolsas en material biodegradable que cumpla con la codificación de colores implementadas a través del SGA de la unidad, tanto para residuos no peligrosos como para residuos peligrosos, para las rutas de recolección internas y el cambio diario de las mismas. ✓ Verificación de la recolección y clasificación de los residuos sólidos generados en la unidad (reciclable, ordinaria, peligrosa y especial) que se disponen transitoriamente en el centro de acopio de residuos sólidos. ✓ Almacenamiento de las sustancias químicas utilizadas para el aseo en el lugar destinado para éste, de acuerdo a los protocolos de compatibilidad y peligrosidad, debidamente identificado y rotulado. ✓ Dotar con puntos ecológicos al lugar de servicio donde éste se preste, con el fin de atender las acciones de segregación en la fuente, según estudio de generación de residuos, supervisión de la distribución de las canecas en cada puesto de trabajo con base a los lineamientos establecidos en los programas y campanas de residuos sólidos. **Numera 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales.**	**x**	

	✓ El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. ✓ El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). ✓ El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. ✓ El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. ✓ En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Numeral 4.4.1 Cafeterías o restaurantes.** ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. (certificado de disposición final y certificado mantenimiento) ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. (certificado de calibracion) ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (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.(informe de análisis de agua residual y análisis de laboratorio) ✓ 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. (informe mensual al supervisor indicando lo anterior) ✓ Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a		

	nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. ✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. ✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, **se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM**, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. ✓ Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. **4.** El oferente asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. **5.** El oferente deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". **6.** El oferente certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). **7.** El oferente deberá garantizar que la preparación de los alimentos se realice exclusivamente con agua potable, con el fin de no afectar la salud de las personas que los consumen. Para tal efecto, deberá aportar, en caso de ser requerido, las facturas o soportes de compra correspondientes.		

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	REQUERIMIENTO	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
43	EL **OFERENTE deberá** acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019. una vez se de inicio a la ejecución contractual, **deberá anexar junto la oferta.**	El **OFERENTE deberá** diligenciar el **Formulario** SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, **el cual debe venir firmado por el representante legal.**	x	
44	Presentar planilla de pago vigente a EPS, AFP y ARL. El arrendatario se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota:** para la ejecución del contrato el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en RIESGO 5, de sus empleados ya que independiente de la actividad a desempeñar se debe calificar por el centro de trabajo, para este caso la Escuela en la cual se realiza la actividad laboral.	Certificado afiliación y planilla de pagos en nivel de riesgo 5.	x	
45	**El arrendatario deberá anexar junto la oferta:** 1. Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.	x	

	13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.			
	2. Carta firmada por él responsable del SG-SST, que acompañara la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	Carta firmada por el responsable SG-SST, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, con copia de la licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas.		
46	Presentar junto con la propuesta copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. De lo anterior deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.	• Plan de emergencias • Programa y cronograma de capacitaciones 2025 • Programa de EPP. • Programa de Inspecciones. • Matriz de peligros y riesgos (Incluya Riesgo Biológico por SARS Cov 2). Actualizada • Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada • Matriz legal actualizada Firmados por el responsable del SG-SST, con copia de la licencia de SST y curso de 50 horas del SG-SST.	**x**	
47	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el arrendatario o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente firmado por el representante legal.	**x**	

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
LISTADO DE PRODUCTOS DETALLE Y PRECIO

ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**Desayuno:** Caldo(costilla 110 gr), arroz (80gr) huevos(2), pan (1) y bebida caliente(9 oz).	1	$ 11.800,00	x	
2	Changua	1	$ 5.500,00	x	
3	Caldo de costilla, pescado, pajarilla, pata o menudencias.	1	$ 7.000,00	x	
4	Huevos al gusto (fritos, revueltos o tortilla).	1	$ 3.000,00	x	
5	Huevos con arroz (O entreverados).	1	$ 5.300,00	x	
6	Omelet	1	$ 5.300,00	x	
7	Porción de arroz	1	$ 2.600,00	x	
8	Porción de queso	1	$ 3.000,00	x	
9	Sándwich	1	$ 3.200,00	x	
10	Arepa sencilla	1	$ 3.000,00	x	
11	Arepa con jamón y queso	1	$ 4.200,00	x	

12	Arepa rellena (carne y pollo)	1	$ 5.500,00	x	
13	Chorizo con arepa	1	$ 6.000,00	x	
14	Pan	1	$ 800,00	x	
15	Buñuelos	1	$ 3.200,00	x	
16	Pan de bono	1	$ 3.200,00	x	
17	Porción de Fruta	1	$ 4.000,00	x	
18	Chocolate	1	$ 2.500,00	x	
19	Café con leche	1	$ 2.500,00	x	
20	Aguapanela	1	$ 2.200,00	x	
21	Jugo natural (agua)	1	$ 2.600,00	x	
	Combos Desayuno				
22	Combo 1: Tamal con chocolate y pan	1	$ 9.200,00	x	
23	Combo 2: Sándwich, huevos al gusto y bebida.	1	$ 8.300,00	x	
24	Combo 3: Huevos, arroz. Pan y bebida.	1	$ 7.700,00	x	
25	Combo 4: Moñona (Arroz, huevos al gusto, proteína, pan y bebida)	1	$ 11.500,00	X	
26	Combo 5: Calentado, huevos, pan y bebida	1	$ 10.000.00	x	
27	Combo 6: Arepa queso, huevos, bebida	1	$ 8.000.00	x	
28	ALMUERZO Y CENA DEL DIA Se brindará en el menú diario conformado por: Sopa; Porción de Arroz (100 gr); Principio o verdura (100gr); proteína(120 gr); Carbohidrato (80gr); Ensalada del día; Jugo(9 oz).	1	$ 11.950.00	x	
29	Almuerzo Semi – especial o Ejecutivo (proteína 150 gr)	1	$ 14.000.00	x	
30	Especial Churrasco (220 gr)	1	$ 26.500.00	x	
31	Especial Chuleta (220 gr)	1	$ 25.000,00	x	
32	Especial Lomo de Cerdo (220 gr)	1	$ 22.000,00	x	
33	Especial Lasaña	1	$ 19.000.00	x	
34	Especial Mojarra (350 gr)	1	$ 19.000.00	x	
35	Especial Pechuga a la plancha (220 gr)	1	$ 23.000.00	x	
	ADICIONALES				
36	Porción de arroz	1	$ 2.600.00	x	
37	Porción de Proteína	1	$ 5.300,00	x	
38	Porción Papa a la francesa	1	$ 4.000,00	x	
39	Porción de ensalada	1	$ 2.000,00		
40	Jugo 9 Oz	1	2.600.000	x	
41	Porción de fruta	1	$ 4.000,00	x	
	PRODUCTOS CAFETERIA				
42	Milo	1	$ 3.300,00	x	
43	Café en leche	1	$ 3.300,00	x	
44	Tinto	1	$ 1.300,00	x	
45	Aromática	1	$ 1.300,00	x	
46	Capuccino	1	$ 3.300,00	x	
47	Moccachino	1	$ 3.300,00	x	
48	Jugos Hit 500 ml botella	1	$ 3.800,00	x	
49	Jugo Hit Vital	1	$ 3.300,00	x	
50	Gaseosa 400 ml	1	$ 3.800,00	x	
51	Gaseosa lata	1	$ 4.000.00	x	
52	Speed Max botella	1	$ 2.800,00	x	
53	Gatorade	1	$ 4.800,00	x	
54	Agua Cristal Aloe	1	$ 3.000,00	x	
55	Agua mineral 600 ml	1	$ 1.800,00	x	
56	Agua con gas	1	$ 2.800,00	x	
57	H2O Limonata	1	$ 3.900,00	x	
58	Avena Cubana 9onz	1	$ 3.600,00	x	
59	Yogurt con cereal 12 onz	1	$ 4.000,00	x	
60	Yogurt 200ml	1	$ 3.300,00	x	
61	Pony Malta	1	$ 3.700,00	x	
62	Empanadas	1	$ 3.300,00	x	
63	Arepa de huevo	1	$ 3.300,00	x	

64	Pastel de yuca	1	$ 3.300,00	x	
65	Pastel de pollo	1	$ 4.000,00	x	
66	Pastel de Carne	1	$ 4.000,00	x	
67	Papa rellena	1	$ 3.500,00	x	
68	Buñuelo	1	$ 3.200,00	x	
69	Pan de Bono	1	$ 3.200,00	X	
70	Tortas Amapola, Banano o Zanahoria	1	$ 3.900,00	x	
71	Torta sin decorar: Queso, Vainilla, chocolate.	1	$ 3.300,00	x	
72	Brazo de reina	1	$ 3.000,00	x	
73	Queso combinado	1	$ 3.300,00	x	
74	Sándwich sencillo	1	$ 3.000,00	x	
75	Sandwich especial (pan baguette, jamón, queso, lechuga, tomate)	1	$ 5.500,00	x	
76	Hamburguesa sencilla	1	$ 13.000,00	x	
77	Hamburguesa en combo (papa francesa y gaseosa 400 ml)	1	$ 18.000,00	x	
78	Perro caliente sencillo	1	$ 10.000,00	x	
79	Barrilete largo	1	$ 800.00	x	
80	Bianchi chocobombom	1	$ 900,00	x	
81	Bocadillo combinado	1	$ 1.600.00	x	
82	Bocadillo veleño	1	$ 1.500.00	x	
83	Bom bom bum	1	$ 1.200.00	x	
84	Chao duo	1	$ 550.00	x	
85	Chiclets adams	1	$ 700.00	x	
86	Chiclets - tumix	1	$ 600.00	x	
87	Chocolatina jet pequeña	1	$ 1.300.00	x	
88	Chocolatina jumbo mani mediana	1	$ 600.00	x	
89	Chocolatina jumbo mini 18gr	1	$ 4.000.00	x	
90	Galleta club social	1	$ 2.000,00	x	
91	Galleta festival grande	1	$ 2.000.00	x	
92	Galletas italo grande 117gr	1	$ 4.300.00	x	
93	Galletas tosh miel	1	$ 2.000.00	x	
94	Gomitas aro trululu	1	$ 600.00	x	
95	Halls barra	1	$ 2.500.00	x	
96	Halls unidad	1	$ 700.00	x	
97	ITALO Rellena 46G - mediana	1	$ 4.700.00	x	
98	Lokiño	1	$ 500.00	x	
99	Mani con sabor a cafe	1	$ 3.200,00	x	
100	Menta chao linea*24	1	$ 1.400,00	x	
101	Oreo pequeña	1	$ 2.000,00	x	
102	Sparkies	1	$ 800,00	x	
103	Supercoco	1	$ 600,00	x	
104	Trident barra	1	$ 2.500,00	x	
105	Trident mini	1	$ 2.000,00	x	
106	Trident unidad	1	$ 800,00	x	
107	Uvas chocolate x 40 gr	1	$ 4.000,00	x	
108	Cheetos boliquesos o trissitos	1	$ 2.800,00	x	
109	Chiricos picanticos y naturales	1	$ 2.500,00	x	
110	Choclitos	1	$ 2.700,00	x	
111	Chocomani bary	1	$ 3.200,00	x	
112	Detodito mix bbq. Natural. Criollo	1	$ 3.800,00	x	
113	Detotido limon y flamig hot	1	$ 3.800,00	x	
114	Doritos	1	$ 3.600,00	x	
115	Doritos dinamita	1	$ 3.600,00	x	
116	Doritos flaming hot	1	$ 3.600,00	x	
117	Mani fritolay arandonos o nueces	1	$ 3.000,00	x	
118	Manimoto mani con pasas 36 gr	1	$ 3.300,00	x	
119	Manimoto original 48 gr	1	$ 3.000,00	x	
120	Manimoto sal 36 gr	1	$ 3.300,00	x	
121	Papas Margarita ondulada tomate o mayonesa 37 gr	1	$ 3.900,00	x	

122	Papas Margarita pollo. Limon. Bbq y natural 30 gr	1	$ 3.500,00	x	
123	Natuchips- platanito verde o maduro	1	$ 2.800,00	x	
124	Rosquilla cronch	1	$ 3.000,00	x	
125	Barra chocorramo	1	$ 2.500,00	x	
126	Chocoramo	1	$ 3.600,00	x	
127	Gala	1	$ 3.300,00	x	
128	Gansito	1	$ 2.300,00	x	
129	Porque ramo tradicional	1	$ 8.500,00	x	
130	Tostaco /maizitos	1	$ 2.500,00	x	

2. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

RESUMEN EVALUACIÓN TÉCNICA	
FIRMA	**EVALUACIÓN**
TANCCO'S SAS NIT: 901229557-3 GIOVANNI ESPITIA FUQUENE CC: 7.171.828 de Tunja	**CUMPLE**

Atentamente,

Intendente Jefe **EDGAR MORENO CAMPOS**
Evaluador técnico

Elaboró: IJ. Edgar Moreno Campos
ESJIM-GRULO.

Fecha de elaboración: 28/01/2026
Ubicación: Mis documentos 2026

Kilómetro 20 vía Sibaté
Teléfono 5159600 ext. 30241
esjim.grulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA