MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
"GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Nro. 53-1-30015-26, CELEBRADO ENTRE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" NIT 800.141.206-7 Y EL SEÑOR GIOVANNI ESPITIA FUQUENE IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANIA 7.171.828 REPRESENTANTE LEGAL DE TANCCO'S SAS NIT 901229557-3 CUYO OBJETO ES 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.

Entre los suscritos, de una parte, la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **POLICÍA**, y por la otra el **ARRENDATARIO**, debidamente identificados como aparece en el anexo Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. **b)** que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, teniendo en cuenta el artículo 2, numeral 4, (literal i) de la Ley 1150 de 2007, Artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, Resolución No. 03049 de 2014, "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", en su CAPÍTULO II, numeral "4. CONTRATACIÓN DIRECTA", literal "(i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles". **c)** que la **POLICÍA**, designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014". **d)** que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***PRIMERA. OBJETO*:** el objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO*:** el presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la **POLICÍA**, en consecuencia, el **ARRENDATARIO** se compromete para con la **POLICÍA** a prestar el servicio requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. ***TERCERA. VALOR*:** para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CUARTA. FORMA DE PAGO*:** la forma de pago del presente contrato es el que se indica el Anexo Nro.1 "DATOS DEL CONTRATO". ***QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN*:** el plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO***". SEXTA. VIGENCIA*:** la vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO".

SÉPTIMA. LUGAR DE EJECUCIÓN: el sitio en el cual se desarrollará el objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***OCTAVA. DERECHOS DEL ARRENDATARIO***: en general, son derechos del **ARRENDATARIO**: **1)** tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **2)** obtener la colaboración necesaria de la **POLICÍA** para el adecuado desarrollo del contrato. ***NOVENA - OBLIGACIONES DEL*** **ARRENDATARIO:** En general, son obligaciones del **ARRENDATARIO: 3)** 1. Cumplir con el objeto contractual. 2 obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3 responder en los plazos que la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4 cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). 5 constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 6 guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. 7 no acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 8 realizar oportunamente los pagos del canon de arrendamiento y pagos de servicios públicos a la cuenta corriente reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato. 9 Restituir a la POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10 incluir todas aquellas obligaciones que el arrendatario debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01/11/13, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional). 11 las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

2 OTRAS OBLIGACIONES DEL FUTURO ARRENDATARIO

2.1 Mantener indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del ARRENDATARIO. 2.2 El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema de seguridad Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas. **2.3** El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso 2.4 El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, 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. 2.5 La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación. 2.6 Mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes. 2.7 Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el

ministerio de salud. 2.8 Observar todas las disposiciones sobre el SG SST y SGA sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del ARRENDATARIO. 2.9 En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del ARRENDATARIO ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en SEGURIDAD INDUSTRIAL. 2.10 Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento del local comercial, y los demás insumas que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el ARRENDATARIO. 2.11 Dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL y en general al sistema de seguridad social. 2.12 El proponente se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan 2.13 Desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, en los horarios autorizados y preestablecidos por la misma. 2.14 Cancelar el canon o precio de arrendamiento por el valor y la puntualidad establecida en este contrato. 2.15 Restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe. 2.16 Efectuar las reparaciones locativas 2.17 Permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela. 2.18 Tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes. 2.19 Realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional. 2.20 Cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes. 2.21 Entregar cumplidamente las pólizas de seguros que se exijan en este contrato. 2.22 De igual manera al perfeccionamiento del presente documento, el arrendatario, se compromete a presentar a la Oficina de Contratos de la Escuela de Suboficiales, las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia del Contrato, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes. 2.23 Deberá existir botiquín de primeros auxilios con medicamentos con fechas vigentes. 2.24 El personal que labore deberá portar el carné de identificación. 2.25 No ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela. 2.26 La atención se autoriza a través de un administrador y/o el personal que a la fecha de este contrato se solicite autorización para ingresar como empleados por parte del arrendatario. 2.27 Mantener para el desarrollo del objeto del contrato todos los elementos y equipos. Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio. 2.28 El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia. 2.29 El Arrendatario se compromete a entregar los primeros diez (10) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los

pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA). 2.30 Fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar. 2.31 Brindar buen trato al personal en la atención. REPARACIONES LOCATIVAS: Las reparaciones llamadas locativas a que es obligado el ARRENDATARIO se refiere a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, etc. a reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones a las entregadas en el inventario. A mantener en estado de servicio las puertas, ventanas y cerraduras. Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el ARRENDATARIO desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor de la entidad. 2.32 INDEMNIDAD: Será obligación del ARRENDATARIO mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. 2.33. Las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato. 2.34 El ARRENDATARIO se obliga recibir en calidad de arrendamiento de un Área de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". 2.35. Responder por la realización del mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las instalaciones que hacen parte integral del local comercial. 2.36. El ARRENDATARIO efectuará aseo y desinfección en forma diaria, en el local. 2.37 El ARRENDATARIO mantendrá en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención de extinción de incendios, disponiendo la instrucción y entrenamiento con énfasis en seguridad industrial pertinente para todos sus funcionarios. 2.38 El ARRENDATARIO debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios 2.39. El ARRENDATARIO realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual. 2.40 El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato. 2.41 ARRENDADOR no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el ARRENDATARIO. 2.42 El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores. 2.43 Se prohíbe la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica. 2.44. Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM. 2.45. Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad, eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR. 2.46. Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados. 2.47. El servicio de internet deberá ser contratado y cancelado por el arrendatario de acuerdo con el consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada, debiendo mantener indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del ARRENDATARIO.

3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

3.1. Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos. 3.2. Diseñar y ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional. 3.3. Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato. 3.4. El arrendatario debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional. 3.5. El arrendatario se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables. **OTRAS OBLIGACIONES:** 4.1. El arrendatario se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada". 4.2. Cancelar el valor del canon de arrendamiento, así como los servicios públicos. 4.3. Utilizar las áreas del local para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato. 4.4. Cumplir con las condiciones de seguridad exigidas por la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" y las de seguridad industrial. 4.5 Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas. 4.6. Responder por todo daño que sufran los bienes, equipos, enseres, elementos entregados e inmuebles, salvo el deterioro normal. 4.7. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella. 4.8. El arrendatario se compromete a cancelar los salarios, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate. 4.9. Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten. 4.10. El arrendatario deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato. 4.11. Remitir copia del pago de aportes parafiscales del personal que está prestando su servicio en la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada". 4.12. Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados. 4.13. Informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad. 4.14. Las demás establecidas en el contrato o inherentes a la naturaleza del mismo. 4.15. El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada" de cualquier daño o inconformidad a terceros. NOTA: El ARRENDATARIO deberá realizar el pago de la ARL del personal que presta los servicios dentro del establecimiento en riesgo laboral 5, teniendo en cuenta que este centro docente es catalogado como riesgo 5 de acuerdo a su misionalidad. ***DÉCIMA. DERECHOS DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***: Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **ARRENDATARIO**. ***DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*: 1)** Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2)** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**. **3)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4)** Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. **5)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre

la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **6)** Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **7)** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **8)** Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. **9)** Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **10)** Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DECIMA SEGUNDA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO***: el **ARRENDATARIO** se obliga para con la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", conocidos o que llegaren a ser conocidos por el **ARRENDATARIO**, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA TERCERA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL*** **ARRENDATARIO:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **ARRENDATARIO,** éste deberá constituir y presentar a favor de la **ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"**, los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: **a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato con fecha de inicio 22 marzo del 2026 y de las prórrogas si las hubiere. **b) CALIDAD DEL SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato con fecha de inicio 22 marzo del 2026 y de las prórrogas si las hubiere. **c) NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más con fecha de inicio 22 marzo del 2026 y de las prórrogas si las hubiere. **DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA- CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** por 200 SMMLV, vigente por el término de la vigencia del contrato con fecha de inicio 22 marzo del 2026 y de las prórrogas si las hubiere. **PARÁGRAFO PRIMERO:** al constituirse la póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Asimismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del ARRENDATARIO garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el **ARRENDATARIO** garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015. ***DÉCIMA CUARTA. INDEMNIDAD***: el **ARRENDATARIO** se obliga a mantener indemne a la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones con ocasión de la ejecución del presente contrato. ***DÉCIMA QUINTA. SANCIONES***: **a) MULTAS**: en caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **ARRENDATARIO** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que la **POLICÍA**, mediante acto administrativo, afectará al **ARRENDATARIO** con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo tomando como referencia la fecha establecida para realizar el pago del canon de arrendamiento y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la Ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **b) MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: cuando el **ARRENDATARIO** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y la garantía de responsabilidad civil extracontractual, la **POLICÍA** podrá mediante acto administrativo afectar al **ARRENDATARIO** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**: de conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del Código Civil Colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato incluyendo la del plazo, el **ARRENDATARIO**, pagará a la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del

valor del contrato, cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. De igual forma, habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente clausula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la **POLICÍA**. No obstante, la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO: APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **ARRENDATARIO** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **ARRENDATARIO** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **ARRENDATARIO** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***DÉCIMA SEXTA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA***: si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **ARRENDATARIO**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"*** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **ARRENDATARIO** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **POLICÍA**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. ***DECIMA SÉPTIMA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES***: En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **POLICÍA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. ***DECIMA OCTAVA. MONEDA DEL CONTRATO:*** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No. 1 DATOS DEL CONTRATO. ***DÉCIMA NOVENA. CESIONES Y SUBCONTRATOS***: el **ARRENDATARIO** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la ***ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"***, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **ARRENDATARIO** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. ***VIGÉSIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES***: el **ARRENDATARIO** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. ***VIGÉSIMA PRIMERA. SUSPENSIÓN TEMPORAL***: las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. ***VIGÉSIMA SEGUNDA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN***: para el **perfeccionamiento** del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su **ejecución** se requiere de la aprobación por parte de la **POLICÍA** del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **ARRENDATARIO**. **PARÁGRAFO. -** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **ARRENDATARIO**, este se obliga a constituir la garantía única y la garantía de responsabilidad civil extracontractual. Dentro de ese mismo término, ***deberá presentar los recibos de consignación correspondientes y el mecanismo de cobertura de riesgos en el Grupo de Contratos de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".*** Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **POLICÍA** dentro del término antes fijado, serán a cargo del ARRENDATARIO. ***VIGÉSIMA TERCERA. DOCUMENTOS***: entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en

consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1)** invitación a presentar oferta. **2)** propuesta del **ARRENDATARIO** en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA 3).** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. ***VIGÉSIMA CUARTA. IMPUESTOS*:** el **ARRENDATARIO** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. ***VIGÉSIMA QUINTA. LIQUIDACIÓN*:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 (modificado por el artículo 217 del Decreto 19 de 2012), artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014". ***VIGÉSIMA SEXTA. VEEDURÍAS CIUDADANAS*:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA. RÉGIMEN LEGAL*:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***VIGÉSIMA OCTAVA.* DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el municipio de Sibaté - Cundinamarca, así: LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA": Kilometro 20 vía Sibaté, Teléfono 5159600, Ext. 30202, Email esjim.direc@policia.gov.co Para constancia de lo anterior, se firma en un (01) original en el Municipio de Sibaté, (Cundinamarca), a los 30 ENE 2026.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÜELLES**
Director Escuela

CONTRATISTA

GIOVANNI ESPITIA FUQUENE
C.C NRO. 7.171.828 DE TUNJA
REPRESENTANTE LEGAL DE: TANCCO'S SAS
NIT: 901229557-3

Elaboro:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:
ADS13. Jair Pinzon Diaz Analista de Contratos	IT. Elmer Sánchez Castellanos Jefe Asuntos Jurídicos	CT: Edith Palencia Tamara Jefe Grupo Contratos	MY. Esteban Larrotta Ruiz Jefe Área Logística y Financiera	TC. Jhon Albert Porras Gómez Subdirector Escuela (E)

ANEXO Nro. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

<table>
<tr><td>CONTRATO</td><td>53-1-30015-26</td></tr>
<tr><td>CONTRATANTE</td><td>ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA".</td></tr>
<tr><td>NIT.</td><td>800.141.206-7</td></tr>
<tr><td>REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO</td><td>Coronel FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÜELLES</td></tr>
<tr><td>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</td><td>80.148.160 de BOGOTA D.C</td></tr>
<tr><td>CARGO</td><td>DIRECTOR ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"</td></tr>
<tr><td>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO</td><td>Resolución Nro. 01858 del 27 de junio de 2025, expedida por el Ministerio de Defensa Nacional</td></tr>
<tr><td>ARRENDATARIO</td><td>Nombre: GIOVANNI ESPITIA FUQUENE
Cédula de ciudadanía: Nro. 7.171.828 DE TUNJA
Ciudad de notificación: Bogota
Dirección: CR 72 P BIS NO. 43 34 SUR
Teléfonos: 3144427854
E-mail: TANCCOS.SAS@GMAIL.COM</td></tr>
<tr><td>CONSIDERANDOS</td><td>Que el presente contrato se deriva del proceso de CONTRATACIÓN DIRECTA PN ESJIM CD 006 2026.</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>El supervisor del contrato será el Mando del Nivel Ejecutivo más antiguo del comando de agrupación o quién haga sus veces, o quien con posterioridad designe el señor ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, las funciones asignadas para el efecto en Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014". Y de acuerdo a la Ley 1474 de 2011 por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública, en lo previsto en los artículos 83 y 84. Los informes de seguimiento deben ser cargados en la plataforma de SECOP II.

Artículo 83: La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA - OBJETO</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA SEGUNDA - VALOR</td><td>El valor total del contrato durante la vigencia de 12 meses asciende a la suma de CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS PESOS (M/CTE). ($40.931.700,00) IVA.
<table>
<tr><th>ÍTEM Y/O LOTE</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>N/A</td><td>ESJIM</td><td>EL ARRENDAMIENTO DE DOS ESPACIOS FÍSICOS CON UN ÁREA DE 86,35M2 Y 72,30M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE DOS RESTAURANTES CON</td><td>12</td><td>$3.410.975,00</td><td>$ 40.931.700,00</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

			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.			
VALOR TOTAL ESTIMADO						**$40.931.700,00**

Nota: Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica (en los casos que aplique), estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser consignados a la cuenta bancaria que determine la entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la oficina de mantenimiento y/o el Jefe Grupo Logístico de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos de los medidores de agua (M3) y energía (KW) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último

El servicio público de gas natural deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo efectuado por el mismo, y conforme a la facturación realizada por la empresa encargada.

En caso de promover otrosí modificatorio al contrato principal con ocasión a prorrogar el plazo de ejecución, se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).

El canon de arrendamiento se determina de acuerdo con lo establecido en el Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 (página 6 de 12) refiere una nota que cita:

Nota: *El subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la Resolución 03049 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado., modificado y complementado por la Resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya), indica que: "(...)para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.*

El servicio público domiciliario estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado directamente por éste, de la siguiente manera:

El servicio público domiciliario de **energía (kWh)**, estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad; deber ser entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato y al tesorero (a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". La liquidación de los servicios públicos según

	su periodo de facturación, será certificada por el supervisor del contrato de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con relación a las lecturas de consumos de energía (Kwh). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios por parte del supervisor del contrato. **Medidores:** Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte del servicio público consumido (kWh) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo). La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal. Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, **debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato. (cuando aplique)** **El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en las condiciones técnicas.**
CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO	EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el CANON MENSUAL ANTICIPADO de TRES MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($3.410.975,00) M/CTE, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo con la fecha de la aprobación de la póliza y el acta de inicio al arrendatario. El valor total del contrato asciende a la suma de CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS PESOS ($40.931.700,00). M/CTE INCLUIDO IVA. Valor total que corresponde a (12) meses. • Este canon de arrendamiento será consignado al siguiente Link https://www.psepagos.co/PSEHostingUI/ShowTicketOffice.aspx?ID=12684, en la opción Concepto del Pago: Arriendo locales y alojamiento. PARÁGRAFO PRIMERO: SERVICIOS PUBLICOS: Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados, así: Energía eléctrica en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último. PARAGRAFO SEGUNDO: En ningún caso podrá EL ARRENDATARIO efectuar modificación alguna a las instalaciones, sean eléctricas, hidráulicas o instalar tuberías de agua y gas, sin previo permiso y/o autorización escrita por parte del ARRENDADOR. En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que registran el consumo, que se llegue a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas, gastos y costos que se generen por el no pago oportuno de estos servicios.

	En todo caso el arrendatario es el responsable de cualquier cambio y/o alteración de los equipos de medición de servicios públicos que se lleguen a presentar durante el tiempo que esté a cargo del inmueble arrendado, así mismo por las multas generadas por el pago inoportuno de estos servicios. El ARRENDATARIO no podrá subarrendar el bien inmueble, cualquier tipo de responsabilidad civil extracontractual de acuerdo al ejercicio de la labor desarrollada será responsabilidad exclusiva del arrendatario.
CLAUSULA CUARTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato iniciará a partir del 22 marzo del 2026, y con una duración de doce (12) meses. **Nota 1:** al terminar el plazo de ejecución del contrato el ARRENDATARIO deberá hacer entrega del espacio del servicio de restaurante, sin previa solicitud o aviso por parte del arrendador. **Nota 2:** no procede prórroga automática, las prórrogas procederán con voluntad sinalagmática, por escrito, y publicada en la plataforma transaccional SECOP II.
CLAUSULA QUINTA: LUGAR DE UBICACION:	El servicio a contratar se prestará, exclusivamente en el Casino de Oficiales y Casino de Suboficiales de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", kilómetro 20 vía Sibaté.
CLAUSULA SEXTA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

30 ENE 2026

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÜELLES**
Director Escuela

CONTRATISTA

GIOVANNI ESPITIA FUQUENE
C.C NRO. 7.171.828 DE TUNJA
REPRESENTANTE LEGAL DE: TANCCO'S SAS
NIT: 901229557-3

Elaboro:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:
ADS13. Jair Pinzon Diaz Analista de Contratos	IT. Elmer Sánchez Castellanos Jefe Asuntos Jurídicos	CT: Edith Palencia Tamara Jefe Grupo Contratos	MY. Esteban Larrotta Ruiz Jefe Área Logística y Financiera	TC. Jhon Albert Porras Gómez Subdirector Escuela (E)

ANEXO 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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.	
ÍTEM	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**
1	El **ARRENDATARIO** mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales, por lo cual, **deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados**, de igual manera la indemnidad abarca todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El **ARRENDATARIO** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del **ARRENDATARIO**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.
2	**El ARRENDATARIO deberá** utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del **ARRENDATARIO**. **EL ARRENDATARIO deberá** cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del **ARRENDATARIO** incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.

4	**EL ARRENDATARIO deberá** asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, 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 restaurante 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.
5	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** ➢ Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. ➢ **EL ARRENDATARIO deberá** realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. ➢ Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: o Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. o 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. o 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. o 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. o 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) o 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. o Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.
6	**EL ARRENDATARIO deberá** devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del **ARRENDATARIO**).
7	**EL ARRENDATARIO deberá** adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del Director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".
8	**EL ARRENDATARIO deberá** desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual **deberá** tener previsto la ***ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.***

9	**EL ARRENDATARIO deberá** atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar **periódicamente** informado los resultados a la Dirección de la Escuela.
10	**EL ARRENDATARIO deberá** ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.
11	**ASEO Y LIMPIEZA** ✓ El aseo o la limpieza del área arrendada son por cuenta propia del **ARRENDATARIO** ✓ Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. ✓ **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. ✓ **Deberá**n 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, **deberá**n 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 restaurante 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).
12	**EL ARRENDATARIO deberá** adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos **deberá**n contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual **deberá**n 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, **deberá**n ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados **deberá**n tener la respectiva licencia sanitaria y **deberá**n ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.
13	**EL ARRENDATARIO deberá** realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. **Nota:** se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, **EL ARRENDATARIO deberá** contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.

14	**HORARIO:** El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio **deberá** permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: **Lunes a viernes: A partir de las 05:00 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.**
15	**EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender** bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.
16	Correrá por cuenta del **ARRENDATARIO** la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.
17	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** ✓ El **ARRENDATARIO deberá** mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. ✓ Durante la ejecución del contrato, el **ARRENDATARIO** en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. ✓ El **ARRENDATARIO** exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. ✓ El **ARRENDATARIO** será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del **ARRENDATARIO**, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del **ARRENDATARIO**.
18	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: ✓ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. ✓ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ✓ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. ✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ✓ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ✓ El **ARRENDATARIO** está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. ✓ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ✓ 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 **deberá**n 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 **deberá**n 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. ✓ **Deberá**n descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. ✓ **Deberá**n 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 **deberá**n utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.
19	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.
20	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de restaurante. El **ARRENDATARIO 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 **ARRENDATARIO** será el único y directo responsable.
21	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** **EL ARRENDATARIO** debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.
22	La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.
23	El **ARRENDATARIO deberá** contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).
24	Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.
25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.

26	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que 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 ARRENDATARIO y de sus empleados.** Así mismo, **deberá** efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El **ARRENDATARIO** tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo **deberá** ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho (8) días con anterioridad.
27	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de restaurante, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el **ARRENDATARIO** y supervisor del contrato, lo anterior no **deberá** causar traumatismos en la prestación del servicio.
28	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del **ARRENDATARIO**.
29	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 **ARRENDATARIO** a recibir sus pedidos.
30	**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 restaurante**, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del **ARRENDATARIO**, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el **ARRENDATARIO deberá** presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre del arrendador • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado • Número de contrato. • Valor del contrato **Nota:** la entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación.

EXPERIENCIA DEL PERSONAL

31

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 restaurante, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANTIDAD MÍNIMA	CARGO A DESEMPEÑAR	DISPONIBILIDAD
2	Administrador, CAOFI-CASUB	100%
2	Ingeniero de alimentos, CAOFI-CASUB	Asesoría
1	Profesional en SG-SST, CAOFI-CASUB	Asesoría
1	Chef de cocina, CAOFI-CASUB	100%
2	Auxiliar de cocina CAOFI-CASUB	100%
5	Personal en línea o quienes sirven los alimentos CAOFI-CASUB	100%
2	Cajero, CAOFI-CASUB	100%
2	Funcionario para lavado, CAOFI-CASUB	100%
2	Funcionario para aseo de las instalaciones, CAOFI-CASUB	100%

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.

32 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 ARRENDATARIO, así mismo tener en cuenta la Ley 2466 de 2025 reforma laboral.

33 **CAPACIDAD OPERATIVA**

El **ARRENDATARIO deberá** presentar certificación firmada por el representante donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente **deberá** contar con toda la logística precisa para garantizar la **prestación del servicio de restaurante**. Es necesario que el **ARRENDATARIO** presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.

34 **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

El **ARRENDATARIO deberá** certificar las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la

	normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.
35	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS** El **ARRENDATARIO deberá** presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico de la restaurante objeto del presente estudio previo, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.
36	**VALOR AGREGADO:** El ARRENDATARIO **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
37	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El ARRENDATARIO **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
38	El ARRENDATARIO 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.
39	El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual.
40	El ARRENDATARIO **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.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES
41	**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.

- ✓ 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
ITEM	**REQUERIMIENTO**	**EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO**
42	EL **ARRENDATARIO deberá** acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019.	El **ARRENDATARIO deberá** diligenciar el **Formulario** SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, **el cual debe venir firmado por el representante legal.**

43	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.
44	**El arrendatario deberá anexar junto la oferta:** 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 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST. 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).	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal 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.
45	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.

46	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.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR
1	**Desayuno:** Caldo(costilla 110 gr), arroz (80gr) huevos(2), pan (1) y bebida caliente(9 oz).	1	$ 11.800,00
2	Changua	1	$ 5.500,00
3	Caldo de costilla, pescado, pajarilla, pata o menudencias.	1	$ 7.000,00
4	Huevos al gusto (fritos, revueltos o tortilla).	1	$ 3.000,00
5	Huevos con arroz (O entreverados).	1	$ 5.300,00
6	Omelet	1	$ 5.300,00
7	Porción de arroz	1	$ 2.600,00
8	Porción de queso	1	$ 3.000,00
9	Sándwich	1	$ 3.200,00
10	Arepa sencilla	1	$ 3.000,00
11	Arepa con jamón y queso	1	$ 4.200,00
12	Arepa rellena (carne y pollo)	1	$ 5.500,00
13	Chorizo con arepa	1	$ 6.000,00
14	Pan	1	$ 800,00
15	Buñuelos	1	$ 3.200,00
16	Pan de bono	1	$ 3.200,00
17	Porción de Fruta	1	$ 4.000,00
18	Chocolate	1	$ 2.500,00
19	Café con leche	1	$ 2.500,00
20	Aguapanela	1	$ 2.200,00
21	Jugo natural (agua)	1	$ 2.600,00
22	Combo 1: Tamal con chocolate y pan	1	$ 9.200,00
23	Combo 2: Sándwich, huevos al gusto y bebida.	1	$ 8.300,00
24	Combo 3: Huevos, arroz. Pan y bebida.	1	$ 7.700,00
25	Combo 4: Moñona (Arroz, huevos al gusto, proteína, pan y bebida)	1	$ 11.500,00
26	Combo 5: Calentado, huevos, pan y bebida	1	$ 10.000.00
27	Combo 6: Arepa queso, huevos, bebida	1	$ 8.000.00
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
29	Almuerzo Semi – especial o Ejecutivo (proteína 150 gr)	1	$ 14.000.00
30	Especial Churrasco (220 gr)	1	$ 26.500.00
31	Especial Chuleta (220 gr)	1	$ 25.000,00
32	Especial Lomo de Cerdo (220 gr)	1	$ 22.000,00
33	Especial Lasaña	1	$ 19.000.00
34	Especial Mojarra (350 gr)	1	$ 19.000.00
35	Especial Pechuga a la plancha (220 gr)	1	$ 23.000.00
36	Porción de arroz	1	$ 2.600.00
37	Porción de Proteína	1	$ 5.300,00
38	Porción Papa a la francesa	1	$ 4.000,00
39	Porción de ensalada	1	$ 2.000,00
40	Jugo 9 Oz	1	2.600.000
41	Porción de fruta	1	$ 4.000,00
42	Milo	1	$ 3.300,00
43	Café en leche	1	$ 3.300,00
44	Tinto	1	$ 1.300,00
45	Aromática	1	$ 1.300,00
46	Capuccino	1	$ 3.300,00
47	Moccachino	1	$ 3.300,00
48	Jugos Hit 500 ml botella	1	$ 3.800,00
49	Jugo Hit Vital	1	$ 3.300,00
50	Gaseosa 400 ml	1	$ 3.800,00
51	Gaseosa lata	1	$ 4.000.00
52	Speed Max botella	1	$ 2.800,00
53	Gatorade	1	$ 4.800,00

54	Agua Cristal Aloe	1	$ 3.000,00
55	Agua mineral 600 ml	1	$ 1.800,00
56	Agua con gas	1	$ 2.800,00
57	H2O Limonata	1	$ 3.900,00
58	Avena Cubana 9onz	1	$ 3.600,00
59	Yogurt con cereal 12 onz	1	$ 4.000,00
60	Yogurt 200ml	1	$ 3.300,00
61	Pony Malta	1	$ 3.700,00
62	Empanadas	1	$ 3.300,00
63	Arepa de huevo	1	$ 3.300,00
64	Pastel de yuca	1	$ 3.300,00
65	Pastel de pollo	1	$ 4.000,00
66	Pastel de Carne	1	$ 4.000,00
67	Papa rellena	1	$ 3.500,00
68	Buñuelo	1	$ 3.200,00
69	Pan de Bono	1	$ 3.200,00
70	Tortas Amapola, Banano o Zanahoria	1	$ 3.900,00
71	Torta sin decorar: Queso, Vainilla, chocolate.	1	$ 3.300,00
72	Brazo de reina	1	$ 3.000,00
73	Queso combinado	1	$ 3.300,00
74	Sándwich sencillo	1	$ 3.000,00
75	Sandwich especial (pan baguette, jamón, queso, lechuga, tomate)	1	$ 5.500,00
76	Hamburguesa sencilla	1	$ 13.000,00
77	Hamburguesa en combo (papa francesa y gaseosa 400 ml)	1	$ 18.000,00
78	Perro caliente sencillo	1	$ 10.000,00
79	Barrilete largo	1	$ 800.00
80	Bianchi chocobombom	1	$ 900,00
81	Bocadillo combinado	1	$ 1.600.00
82	Bocadillo veleño	1	$ 1.500.00
83	Bom bom bum	1	$ 1.200.00
84	Chao duo	1	$ 550.00
85	Chiclets adams	1	$ 700.00
86	Chiclets - tumix	1	$ 600.00
87	Chocolatina jet pequeña	1	$ 1.300.00
88	Chocolatina jumbo mani mediana	1	$ 600.00
89	Chocolatina jumbo mini 18gr	1	$ 4.000.00
90	Galleta club social	1	$ 2.000,00
91	Galleta festival grande	1	$ 2.000.00
92	Galletas italo grande 117gr	1	$ 4.300.00
93	Galletas tosh miel	1	$ 2.000.00
94	Gomitas aro trululu	1	$ 600.00
95	Halls barra	1	$ 2.500.00
96	Halls unidad	1	$ 700.00
97	ITALO Rellena 46G - mediana	1	$ 4.700.00
98	Lokiño	1	$ 500.00
99	Mani con sabor a cafe	1	$ 3.200,00
100	Menta chao linea*24	1	$ 1.400,00
101	Oreo pequeña	1	$ 2.000,00
102	Sparkies	1	$ 800,00
103	Supercoco	1	$ 600,00
104	Trident barra	1	$ 2.500,00
105	Trident mini	1	$ 2.000,00
106	Trident unidad	1	$ 800,00
107	Uvas chocolate x 40 gr	1	$ 4.000,00
108	Cheetos boliquesos o trissitos	1	$ 2.800,00
109	Chiricos picanticos y naturales	1	$ 2.500,00
110	Choclitos	1	$ 2.700,00
111	Chocomani bary	1	$ 3.200,00
112	Detodito mix bbq. Natural. Criollo	1	$ 3.800,00
113	Detotido limon y flamig hot	1	$ 3.800,00
114	Doritos	1	$ 3.600,00
115	Doritos dinamita	1	$ 3.600,00
116	Doritos flaming hot	1	$ 3.600,00
117	Mani fritolay arandonos o nueces	1	$ 3.000,00

118	Manimoto mani con pasas 36 gr	1	$ 3.300,00
119	Manimoto original 48 gr	1	$ 3.000,00
120	Manimoto sal 36 gr	1	$ 3.300,00
121	Papas Margarita ondulada tomate o mayonesa 37 gr	1	$ 3.900,00
122	Papas Margarita pollo. Limon. Bbq y natural 30 gr	1	$ 3.500,00
123	Natuchips- platanito verde o maduro	1	$ 2.800,00
124	Rosquilla cronch	1	$ 3.000,00
125	Barra chocorramo	1	$ 2.500,00
126	Chocoramo	1	$ 3.600,00
127	Gala	1	$ 3.300,00
128	Gansito	1	$ 2.300,00
129	Porque ramo tradicional	1	$ 8.500,00
130	Tostaco /maizitos	1	$ 2.500,00

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. 30 ENE 2026

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **FRANKLIN HERNÁNDEZ ARGÜELLES**
Director Escuela

CONTRATISTA

GIOVANNI ESPITIA FUQUENE
C.C NRO. 7.171.828 DE TUNJA
REPRESENTANTE LEGAL DE: TANCCO'S SAS
NIT: 901229557-3

Elaboró:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:	Revisó y aprobó:
ADS13. Jair Pinzon Diaz Analista de Contratos	IT. Elmer Sánchez Castellanos Jefe Asuntos Jurídicos	CT: Edith Palencia Tamara Jefe Grupo Contratos	MY. Esteban Larrotta Ruiz Jefe Área Logística y Financiera	TC. Jhon Albert Porras Gómez Subdirector Escuela (E)