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

Sibaté, 29 de enero de 2021

## 1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANALISIS DEL SECTOR

**1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO**

"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

| CLASIFICACIÓN UNSPSC | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|
| 80131502 | Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa, y servicios administrativos. | Servicios Inmobiliarios | Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones | Arrendamiento de Instalaciones comerciales o industriales |

**1.2 VALOR ESTIMADO**

CANON MENSUAL de **UN MILLÓN SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS CON SETENTA Y SIETE CENTAVOS ($1.078.478,77)** moneda corriente.

Los servicios públicos domiciliarios de agua, gas natural y energía eléctrica, estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina de Mantenimiento y 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

El valor total del contrato asciende a la suma de **DOCE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS CON VEINTICUATRO CENTAVOS ($12.941.745,24)** moneda corriente.

***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 a 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:<br><br>***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 avaluador 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.*<br><br>*Citado numeral, agrega: "Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC)".", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo no varíen.*<br><br>Por lo anterior y teniendo en cuenta que el inmueble ha sido objeto de arrendamiento en vigencias anteriores, y cuyo plazo ejecución culmino el año inmediatamente anterior por un valor mensual en el canon por la suma de **UN MILLÓN VEINTIDÓS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON CINCUENTA Y NUEVE CENTAVOS ($1.022.448,59)** moneda corriente *"Valor Histórico"*, el cual había sido afectado por indexación con el 3,18%, que corresponde al IPC del año 2018 (según evidencia el MODIFICATORIO Y ADICIÓN No. 001 al contrato de arrendamiento No. 53-1-10284-18), no obstante, se hace necesario determinar el valor del *"IPC inicial"*, el cual se signado con el número por 100,00, según el DANE (fuente https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica#indices-y-ponderaciones, Índices y ponderaciones, Índices. Series empalme 2003 / 2020 (diciembre), Indices. Series de empalme, IPC_Indices.xlms), asimismo, el *"IPC actual"* corresponde al mes de diciembre de 2020 con un valor de 105,48. Con esos valores se efectúa la fórmula de indexación. Causando una diferencia de **CINCUENTA Y SEIS MIL TREINTA PESOS CON DIECIOCHO CENTAVOS ($56.030,18)** moneda corriente. |

| | |
|---|---|
| | $VR = VH * \frac{IPC\ actual}{IPC\ inicial}$ |
| **1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.** | No Aplica. |
| **1.4 CLASE DE CONTRATO** | CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES. Arrendamiento (código civil y de comercio).<br>Decreto 1082 del 26/05/2015, Arrendamiento de bienes inmuebles.<br>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. |
| **1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES** | Podrá participar del presente proceso, el señor HERMIDA LOSADA JOHN, identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414, persona natural con representación en Colombia, cuya actividad comercial, se encuentra relacionada con el objeto del contrato y cuenta con la capacidad, idoneidad y experiencia requerida. |

**1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN**

Considerando que dentro de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" existen espacios destinados para el servicio de cafetería, los cuales sirven para abastecer a los comensales que recurren durante el desarrollo en los diferentes eventos académicos de la unidad policial como de las demás actividades relacionadas con el servicio de policía, entre ellos, el personal de planta, Auxiliares de Policía y visitantes, se hace necesario contratar a una persona (natural o jurídica) que ofrezca el servicio, que para efectos de la presente necesidad se encuentra ubicada en el Kiosko del Lago, mejorando de esta manera el bienestar al personal que frecuenta las instalaciones.

¿Por qué?
Inicialmente se realiza el presente proceso para el aprovechamiento de unas instalaciones que en la actualidad terminaron contrato y se pretende dar en arrendamiento, adicionalmente para suministrar al personal flotante de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", personal que se encuentra adelantando curso de capacitación y actualización al grado inmediatamente superior, visitantes, personal de planta, un servicio digno de cafetería para el consumo de alimentos y productos de excelente calidad, aunado, la ubicación de la cafetería el Kiosko del Lago se encuentra dentro de las instalaciones policiales, situación que evidencia condiciones de seguridad para el personal que ingresa a la Escuela de Policía, tanto físicas en el sentido de la seguridad personal e institucional reduciendo traumatismos que se pueden generar en las actividades diarias, garantizando igualmente protección y comodidad al personal.

La Policía Nacional no cuenta con el personal idóneo y especializado en la prestación del servicio relacionado, razón por la cual se debe contratar con un tercero.

¿Para qué?
Otorgar un servicio rápido y cómodo al personal y garantizar que la población flotante de la Escuela cuente con un establecimiento que preste el servicio de cafetería de una manera segura y con condiciones de

bioseguridad, satisfaciendo las necesidades del personal y el bienestar de los miembros de nuestra institución, teniendo en cuenta la población flotante. Asimismo, beneficiará al personal de planta, otras unidades policiales del complejo como lo son el Comando de Operaciones Especiales y Antiterrorismo "COPES", Escuela Antisecuestro y Antiextorsión "ESANT".

¿Cuándo se necesita?
A partir del mes de enero de manera oportuna y rápida, la duración del contrato de arrendamiento del inmueble será por doce (12) meses.

¿La entidad puede satisfacer la necesidad?
En atención a que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" no puede suplir esta necesidad, se hace necesaria la adjudicación a un tercero para la prestación del servicio de cafetería.

Esta necesidad se puede subsanar realizando un contrato con una persona natural o jurídica, debidamente establecida que suministre los servicios de cafetería en el espacio ubicado en el Kiosko del Lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" ubicada en el kilómetro 20 vía Sibaté.

Así las cosas el día 23 de diciembre de 2020, mediante acta No. 00151, el comité de adquisiciones de la Unidad y la señora ordenadora del gasto, deciden autorizar al señor HERMIDA LOSADA JOHN, identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414, para efectos de presentar oferta dentro del proceso PN ESJIM CD 002 2021, considerando que fue la única oferta presentada para el presente objeto.

La contratación se requiere a partir de febrero de 2021, y teniendo la necesidad refiere en promover un contrato cuyo objeto sea el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS Rápidas, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

Se indica que esta contratación NO está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio ni cumplimiento de reciprocidad vigente para el Estado Colombiano en los términos del artículo 2.2.2.1.8.5 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta que en el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN. De igual manera se verificaron los Acuerdo Marco de Precios – AMP – publicados en la página virtual de Colombia Compra Eficiente en virtud de lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.1.2.7 determinando que no existe vigencia de algún AMP vinculado al objeto contractual

## 2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Existen antecedentes de procesos anteriores en cuanto a contratos de arrendamiento de locales de la Escuela, adelantadas por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

| ENTIDAD Y UNIDAD | NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO | OBJETO | ACIERTOS | PROBLEMAS |
|---|---|---|---|---|
| POLICIA NACIONAL - ESJIM | 53-1-10283-18 | ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 78,00 M2, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN LOCAL PARA CAFETERÍA UBICADO EN EL COSTADO SUR ORIENTAL DE LA PISCINA, DENOMINADO "CAFETERÍA PISCINA", PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES | Cumplió con las exigencias contractuales | Ninguno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| POLICIA NACIONAL - ESJIM | 53-1-10284-18 | "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES" | Cumplió con las exigencias contractuales | Ninguno |
| POLICIA NACIONAL - ESJIM | 53-1-10186-19 | ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y PASTELERÍA, EN LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT Y VISITANTES | Cumplió con las exigencias contractuales | Ninguno |

## 3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Las modalidades de selección, teniendo en cuenta Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015, son:

**3.1 *LICITACIÓN PÚBLICA.* N/A.**
**3.2 *SELECCIÓN ABREVIADA* N/A.**
**3.3 *CONCURSO DE MERITOS,* N/A.**
**3.4 *CONTRATACIÓN DIRECTA,*** Capítulo IV, artículo 73 del Decreto 1082 de 2015.

*Subsección 4, Contratación Directa* del Decreto 1082 DE 2015.

✓ **Arrendamiento de bienes inmuebles-** [**Artículo 2.2.1.2.1.4.11.** del Decreto 1082 DE 2015.]

Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble.

2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

Teniendo en cuenta que en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" cuentan con un local adecuado que cumple con la normatividad vigente en lo que respecta, se puede utilizar para el arrendamiento de un local para prestar el servicio de cafetería en aras del bienestar del personal.

*La Dirección Administrativa y Financiera establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES, de conformidad con la normatividad vigente, Artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el* Artículo 2.2.1.2.1.4.11., del Decreto No. 1082 de 2015, Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional.

**3.5 *MÍNIMA CUANTÍA* N/A.**

## 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

### 4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Las especificaciones técnicas mínimas requeridas están contempladas en el Anexo No. 2 del presente estudio previo, las cuales se verificarán como **CUMPLE o NO CUMPLE.**

#### 4.1.1. Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio

Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso, por lo tanto, tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados y mínimo de dos años, con empresas públicas o privadas, para lo cual debe presentar certificaciones sobre la prestación de este tipo de servicios.

Este aspecto se verificara en el **Anexo 2** Especificaciones Técnicas Mínimas

#### 4.1.2 COMPETENCIA DE LOS ARRENDATARIOS

#### 4.1.2.1 NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO

**N/A.**

#### 4.1.2.2 EXPERIENCIA

El oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable de la prestación del servicio.

#### 4.1.2.3 HABILIDADES

- Manipulación y Preparación de alimentos.
- Atención al cliente.
- Buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Aplicar el Manejo de Elementos de Protección Personal (EPP).

#### 4.1.2.4 FORMACIÓN:

No aplica.

#### 4.1.3. Experiencia del personal (en caso de que aplique)

El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garantizan un optimo servicio al cliente que supere sus expectativas.

Este aspecto se verificara en el **Anexo No. 2** Especificaciones Técnicas Mínimas.

#### 4.1.4. Capacidad operativa

Es de anotar que el Oferente debe tener los elementos necesarios para acondicionar el establecimiento de cafetería, como lo son: Equipo de cocina, hornos microondas, refrigeradores, congeladores, freidoras, licuadoras, Cristalería y loza, cubiertos, platos, elementos desechables, vasos, saleros, pimenteros, etc., Mantelería, (base de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y personal en general, papelería, Formatos Operativos de solicitud de víveres, botellas y materiales, Facturas Para proveedores y clientes, Cartas Menús para los comensales, Insumos en general, Productos de limpieza, Lava trastes, detergentes, desengrasantes,

escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contara con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto.

El personal debe ser ampliamente entrenado en preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta, atención al cliente y metodologías que garantizan un servicio eficiente al cliente que supere sus expectativas.

El oferente velara por que el personal que está bajo su mando tendrá el carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en el local a arrendar donde se vaya a prestar servicio de cafetería; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.

El ARRENDATARIO debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso:

- **Jefes de turno**: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno.
- **Encargado de caja:** Se trata de las personas que responden de los cuadres de caja.
- **Camareros de mesa:** Son los puestos de servicio en las mesas. Deben tener enfoque comercial y de servicio para cuidar de los clientes, generar la satisfacción y actuar si hay problemas
- **Equipo de limpieza:** Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene.

  Cabe resaltar que para el servicio del establecimiento pueden existir puestos complementarios que ayudan a dar un buen servicio al cliente. El personal humano deberá ser la cara de la empresa. Por lo tanto, deben estar bien seleccionadas con fluidez y formadas.

El ARRENDATARIO deberá allegar la relación del personal previsto para el presente proyecto para cada servicio, con las hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos).

El ARRENDATARIO se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.

### 4.2. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica.

### 4.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

#### 4.3.1. Evaluación Económica

Se verificará el valor ofertado por el canon de arrendamiento el cual no podrá ser inferior, ni superior al valor estimado de la contratación. Igualmente se verificará el valor de los productos ofrecidos los cuales no podrán superar el valor estipulado por la Escuela.

#### 4.3.2. Factores económicos adicionales de calificación y su justificación:

No aplica.

## 4. CONDICIONES DEL CONTRATO

### 5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

El lugar de ejecución del objeto del contrato, será el local ubicado en el Kiosco el Lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" kilómetro 20 vía Sibaté.

### 5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo por el plazo de ejecución pactado y de acuerdo a las necesidades de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato. El horario de atención al personal será de lunes a sábado en horario de 05:30 horas hasta las 19:00 horas, los domingos y festivos en horario de 05:30 horas hasta las 15:00 horas

**Nota:** en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros).

### 5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de **DOCE (12) MESES**, contados a partir de la aprobación de la garantía única y bajo el cumplimiento de los requisitos de ejecución y carta de notificación de inicio al arrendatario. El contrato **No Podrá Ser Prorrogado Automáticamente Por Ninguna Circunstancia**, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contara con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisarán por escrito con un tiempo oportuno para implementar las diligencias administrativas, el cual no será menor a diez (10) días antes de la expiración del plazo de ejecución, informando la intención de continuar de manera expresa, el ARRENDATARIO renuncia a indemnización alguna.

### 5.4. FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO Se obliga a pagar el CANON MENSUAL de **UN MILLÓN SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS CON SETENTA Y SIETE CENTAVOS ($1.078.478,77)** moneda corriente, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la póliza y la carta de inicio de ejecución. El valor total del contrato asciende a la suma de **DOCE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS CON VEINTICUATRO CENTAVOS ($12.941.745,24)** moneda corriente. Valor total por doce (12) meses.

Este canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

**NOMBRE BENEFICIARIO:** FONDOS INTERNOS ESJIM
**NIT:** 800.141.206-7
**BANCO:** BANCO POPULAR
**NUMERO DE CUENTA:** 110 033 06025-2
**CODIGO:** 07
**TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE.
**OFICINA:** BANCO POPULAR, SIBATE.

**PARÁGRAFO PRIMERO: SERVICIOS PUBLICOS:** Los servicios públicos domiciliarios de agua, energía eléctrica y gas domiciliario estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la tesorería ESJIM o en la cuenta bancaria que determine la Entidad, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique la Oficina

de Servicios Generales de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", con relación a las lecturas de consumos 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.**

**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 escrito 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 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.

### 5.5. SUPERVISOR O INTERVENTOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato será el Jefe de Mediaciones Tecnológicas de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quién haga sus veces, o quién con posterioridad designe el jefe de la unidad ordenadora del gasto quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 3256 del 16 de diciembre de 2004 complementada por la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018. El supervisor de la aceptación de la oferta deberá presentar informes de supervisión de manera mensual durante la ejecución del mismo, además de los que sean requeridos en la mencionada resolución. Los informes de seguimiento deben ser cargados en la plataforma de SECOP II.

### 5.6. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

Las obligaciones del ARRENDATARIO están descritas en los Anexos No. 2 y No. 5 del presente estudio previo.

### 5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo No. 5 del presente estudio previo.

## 6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

## 7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de Riegos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el **Anexo No. 4** ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitoreo.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados no se presentaron inconvenientes, la estimación del riesgo (probabilidad que el siniestro llegue a ocurrir) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y la necesidad de la institución, los cuales se relacionan en el **Anexo No. 4** ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS del presente estudio previo.

## 8. ANEXOS

Son anexos del presente estudio previo los siguientes:

- Anexo No. 1 Estudio de mercado.

- Anexo No. 2 Condiciones técnicas mínimas.
- Anexo No. 3 Evaluación Económica y Financiera
- Anexo No. 4 Certificación de necesidad
- Anexo No. 5 Obligaciones del Arrendatario
- Anexo No. 6 Obligaciones de la Policía Nacional
- Anexo No. 7 Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- Formulario No. 1 Compromiso Sistema de Gestión Ambiental y Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Formulario No. 2 Acuerdo de Confidencialidad.
- Consultas del SECOP.
- Manifestación de interés y litado de precios de fecha 22/12/2020.
- Análisis para selección y verificación actividad comercial en el RUES y cámara de comercio por código CIIU
- Acta No. 00151 AFINA GRUCO, de fecha 23/12/2020, selección de interesados en contratar.
- Acta No. 00091 de fecha 30/12/2020 Comité de Adquisiciones aprueba listado y valor de productos ofrecidos.

Intendente **LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA**
Jefe de Mediaciones Tecnológicas ESJIM

Elaborado por: IT. Luis Fernando Bernal Ferreira
Revisado y aprobado por: IT. Wilson Fernando Martínez Meneses ESJIM – ASJUR
Revisado y aprobado por: SI. Fredy Jovanny García Soto ESJIM - PLANE SGA
Revisado y aprobado por: SI. Carlos Abel González González ESJIM - SGSST
Fecha de elaboración: 28/01/2021
Archivo C:\Users\Documentos\Comedor

## ANEXO No. 1

## ESTUDIO DE MERCADO

### 1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Considerando que dentro de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" existen espacios destinados para el servicio de cafetería, los cuales sirven para abastecer a los comensales que recurren durante el desarrollo en los diferentes eventos académicos de la unidad policial como de las demás actividades relacionadas con el servicio de policía, entre ellos, el personal de planta, Auxiliares de Policía y visitantes, se hace necesario contratar a una persona (natural o jurídica) que ofrezca el servicio, que para efectos de la presente necesidad se encuentra ubicada en el Kiosko del Lago, mejorando de esta manera el bienestar al personal que frecuenta las instalaciones.

¿Por qué?
Inicialmente se realiza el presente proceso para el aprovechamiento de unas instalaciones que en la actualidad terminaron contrato y se pretende dar en arrendamiento, adicionalmente para suministrar al personal flotante de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", personal que se encuentra adelantando curso de capacitación y actualización al grado inmediatamente superior, visitantes, personal de planta, un servicio digno de cafetería para el consumo de alimentos y productos de excelente calidad, aunado, la ubicación de la cafetería el Kiosko del Lago se encuentra dentro de las instalaciones policiales, situación que evidencia condiciones de seguridad para el personal que ingresa a la Escuela de Policía, tanto físicas en el sentido de la seguridad personal e institucional reduciendo traumatismos que se pueden generar en las actividades diarias, garantizando igualmente protección y comodidad al personal.

La Policía Nacional no cuenta con el personal idóneo y especializado en la prestación del servicio relacionado, razón por la cual se debe contratar con un tercero.

¿Para qué?
Otorgar un servicio rápido y cómodo al personal y garantizar que la población flotante de la Escuela cuente con un establecimiento que preste el servicio de cafetería de una manera segura y con condiciones de bioseguridad, satisfaciendo las necesidades del personal y el bienestar de los miembros de nuestra institución, teniendo en cuenta la población flotante. Asimismo, beneficiará al personal de planta, otras unidades policiales del complejo como lo son el Comando de Operaciones Especiales y Antiterrorismo "COPES", Escuela Antisecuestro y Antiextorsión "ESANT".

¿Cuándo se necesita?
A partir del mes de enero de manera oportuna y rápida, la duración del contrato de arrendamiento del inmueble será por doce (12) meses.

¿La entidad puede satisfacer la necesidad?
En atención a que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" no puede suplir esta necesidad, se hace necesaria la adjudicación a un tercero para la prestación del servicio de cafetería.

Esta necesidad se puede subsanar realizando un contrato con una persona natural o jurídica, debidamente establecida que suministre los servicios de cafetería en el espacio ubicado en el Kiosko del Lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" ubicada en el kilómetro 20 vía Sibaté.

Así las cosas el día 23 de diciembre de 2020, mediante acta No. 00151, el comité de adquisiciones de la Unidad y la señora ordenadora del gasto, deciden autorizar al señor HERMIDA LOSADA JOHN, identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414, para efectos de presentar oferta dentro del proceso PN ESJIM CD 002 2021, considerando que fue la única oferta presentada para el presente objeto.

La contratación se requiere a partir de enero de 2021, y teniendo la necesidad refiere en promover un contrato cuyo objeto sea el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS Rápidas, CON un ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

## 2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

**DESCRIPCION MERCADO**

La Escuela puede subsanar esta necesidad, realizando un contrato de arrendamiento con una persona natural o jurídica, debidamente establecida que cuyo objeto social sea prestar el servicio de cafetería para el suministro de alimentos, exclusivamente, en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

**a) ANALISIS DEL SECTOR:**

En el mercado nacional existen un número plural de personas jurídicas y naturales que pueden ofrecer los servicios de cafetería y restaurante, sin embargo, el arriendo de una parte de las instalaciones policiales, trae implicaciones mucho más especiales, considerando que son instalaciones con información reservada y el futuro arrendatario debe garantizar seguridad ya que suministrará alimentos a funcionarios policiales con regímenes especiales de seguridad.

**b) IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR:**

Podrá participar del presente proceso, el señor HERMIDA LOSADA JOHN, Identificado con cedula de ciudadanía No. 17.646.414, persona natural con representación en Colombia, cuya actividad comercial, se encuentra relacionada con el objeto del contrato y cuenta con la capacidad, idoneidad y experiencia requerida

Así las cosas el día 23 de diciembre de 2020, mediante acta No. 00151, el comité de adquisiciones de la Unidad y la señora ordenadora del gasto, deciden autorizar al señor HERMIDA LOSADA JOHN, identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414, para efectos de presentar oferta dentro del proceso PN ESJIM CD 002 2021, considerando que fue la única oferta presentada para el presente objeto.

**c) PRECIOS DE MERCADO:**

Para establecer el canon de arrendamiento se determinó de acuerdo a 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 avaluador 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.

Citado numeral, agrega: *"Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC)"*.",

siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo no varíen.

De otra parte el lugar del contrato de arrendamiento No. 53-1-10284-18 es el mismo al de la presente necesidad, asimismo, tiene relación el objeto, de manera que se hace necesario y conveniente indexar el valor del canon de arrendamiento, el cual es tomado desde el MODIFICATORIO Y ADICIÓN No. 001 al contrato de arrendamiento No. 53-1-10284-18, haciendo uso de la fórmula de indexación.

***d)* ANALISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:**

De acuerdo al procedimiento para el arrendamiento de inmueble en los "eventos en que la entidad actué como arrendadora, para efectos arrendar un bien inmueble se solicitará el concepto de un perito evaluador con el fin de determinar y establecer la cuantía el canon de arrendamiento, se solicitara por parte de dependencia encargada de la elaboración de estudios previos, 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". *Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC)". El mencionado procedimiento también se encuentra establecido en el Instructivo No. 024 SUDIRDIRAF - 70 del 24.09.2020.*

**e) COSTOS DE OPORTUNIDAD:** Entre otras, se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estacionalidad del bien, saturación de los mercados, bajas en la moneda, caída de precios por diversos factores y reconocidas por los entes reguladores del mercado.

Para el arrendamiento del local comercial, el costo del canon no presentara variaciones ya que se estipula valor por mes que deberá cancelar el arrendatario de acuerdo a la forma establecida con relación al punto **5.4.FORMA DE PAGO**, del presente estudio de conveniencia.

**f) VALORACION DE BENEFICIOS:** El arrendamiento del local comercial y ofrecimiento del servicio de cafetería brindará beneficios al personal que acude a la Escuela a realizar curso de ascenso, personal de planta y visitantes, ya que este permitirá acceder a un servicio de calidad y que cumplirá con la normatividad vigente.

**g) CONDICIONES DEL CONTRATO:** Juegan un factor importante las condiciones de forma de pago, plazo de entrega, lugar y sitio de entrega, entre otras.

El lugar a realizarse el objeto del presente proceso será en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para solo actividades de servicio de cafetería, el arrendatario realizará el pago estipulado de manera mensual, y será ubicado en el Kiosco el Lago de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" km 20 vía Sibaté.

**h) COSTOS INDIRECTOS:** Pólizas, certificaciones, parametrización de la contratación directa, costo de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.

**NOTA:** En el estudio previo se incluirá únicamente el valor estimado, una vez realizado el estudio de mercado, el cual se anexará.

**MONEDA A CONTRATAR**

La moneda será el Peso Colombiano.

## 3. ANALISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los dos siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP.
- Precios históricos (Anteriores contrataciones: Policía Nacional y/o otras Entidades del Estado).
- Precios del mercado (cotizaciones). No aplica para esta modalidad, según Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020.

## 3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", consultó en el SECOP los contratos de similar objeto, al que se pretende contratar llevados a cabo en otras entidades, así;

| ENTIDAD | OBJETO | NÚMERO DE CONTRATO | FECHA | VALOR |
|---|---|---|---|---|
| INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO - SECCIONAL SUCRE | ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE PARA LA OFICINA DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA SECCIONAL SINCÉ- SUCRE | SUC-CD-001-2021 | 12/01/2021 | 2.611.511 COP |
| INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO - SECCIONAL HUILA | Arrendamiento oficina Garzón | HUI-CD-003-2021 | 09/01/2021 | 3.000.000 COP |
| MUNICIPIO DE SINCELEJO | ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE UBICADO EN LA CALLE 22 N° 17- 30 PRIMER, SEGUNDO Y TERCER PISO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ARCHIVO MUNICIPAL EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO | ARRENDAMIENTO 006-2021 | 09/01/2021 | 108.946.404 COP |

Realizada la verificación de los contratos relacionados en el cuadro anterior estos no serán tenidos en cuenta toda vez que las no tienen las áreas a arrendar pero el objeto del arrendamiento es similar.

## 3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

Últimos contratos por los cuales se adquirió el objeto a contratar:

| ITEM | DESCRIPCION | Valor canon de arrendamiento | Valor unitario Proyectado | VALOR HISTÓRICO PROYECTADO A TOMAR |
|---|---|---|---|---|
| 1 | No. 53-1-10284-18 ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES | $1.022.448,59* | $1.078.745,24 | **$1.078.745,24** |

*El Valor calor canon de arrendamiento, se tomó del MODIFICATORIO Y ADICIÓN No. 001 al contrato de arrendamiento No. 53-1-10284-18.

A citado valor canon de arrendamiento, le fue indexado el valor del índice de precios al consumidor – IPC – del mes de diciembre de 2018, el cual queda determinado según formula de indexación como *"IPC inicial"*, el cual fue signado con el número por 100,00, según el DANE (fuente https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica#indices-y-ponderaciones,

Índices y ponderaciones, Índices. Series empalme 2003 / 2020 (diciembre), Indices. Series de empalme, IPC_Indices.xlms), asimismo, el "IPC actual" corresponde al mes de diciembre de 2020 con un valor de 105,48. Con esos valores se efectúa la fórmula de indexación.

## 3.3. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

| ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | COTIZACIÓN No. 1 | COTIZACIÓN No. 2 | COTIZACIÓN No. 3 | MENOR VALOR COTIZADO |
| 1 | "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". | N/A | N/A | N/A | N/A |

Según el Instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 (página 6 de 12), no procede realizar el análisis precios de mercado.

## 3.4. ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO

| ANÁLISIS VALOR ESTIMADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | PRECIO SECOP | PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS | PRECIOS DE MERCADO | VALOR ESTIMADO |
| 1 | "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". | N/A | $1.078.478,77 | N/A | **$1.078.478,77** |

El valor estimado corresponderá al valor del canon mensual de arrendamiento.

## 3.5. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

| ÍTEM | RUBRO / PROYECTO | RECURSO | UNIDAD DE DESTINO | DESCRIPCIÓN | CANT | VALOR UNITARIO ESTIMADO (canon mensual) | VALOR TOTAL ESTIMADO (valor 12 meses) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | N/A | N/A | ESJIM | "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES". | 12 meses | $1.078.478,77 | $12.941.745,24 |
| | | | | | | VALOR TOTAL ESTIMADO | $12.941.745,24 |

## VALOR DE PRODUCTOS A OFRECER

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | VALOR FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1 | AGUA CRISTAL | BOTELLA | 1 | 1.650,00 |
| 2 | AGUA EN BOLSA 360 | BOLSA | 1 | 550,00 |
| 3 | AGUA EN BOLSA 3L | BOLSA | 1 | 3050,00 |
| 4 | AGUA H20 | BOTELLA | 1 | 2.550,00 |
| 5 | AGUADEPANELA | POCILLO | 1 | 1.000,00 |
| 6 | ALMOJABANA | UNIDAD | 1 | 1.500,00 |
| 7 | SAVILOE | UNIDAD | 1 | 2.050,00 |
| 8 | SPEED MAX | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 9 | SPORADE | VASO | 1 | 2.550,00 |
| 10 | AREPA BOYACENSE | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 11 | AREPA DE HUEVO FRITO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 12 | AREPA DE HUEVO PERICO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 13 | AREPA DE QUESO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 14 | AREQUIPE ALPINA | UNIDAD | 1 | 1.000,00 |
| 15 | AREQUIPE DE VASO | UNIDAD | 1 | 550 |
| 16 | AROMATICA DE FRUTAS | POCILLO | | 1.300,00 |
| 17 | ARTESANAL | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 18 | AVENA ALPINA | VASO | 1 | 2.200,00 |
| 19 | AVENA EN BOLSA | BOLSA | 1 | 1.300,00 |
| 20 | BARRA DE CHOCORRAMO | UNIDAD | 1 | 1.000,00 |
| 21 | BOCADILLO COMBINADO | UNIDAD | 1 | 650 |
| 22 | BOLITAS MAIZ CHOKIS | PAQUETE | 1 | 1250 |
| 23 | BOM BOM BUM | UNIDAD | 1 | 350 |
| 24 | BON YURT | UNIDAD | 1 | 2.850,00 |
| 25 | BUÑUELOS | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 26 | CEFE EN LECHE GRANDE | POCILLO | 1 | 1.500,00 |
| 27 | CAFÉ EN LECHE PEQUEÑA | POCILLO | 1 | 1.000,00 |
| 28 | CASERO | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 29 | BIANCHI | UNIDAD | 1 | 200,00 |
| 30 | CHICLETS ADAMS CAJA GRANDE | CAJA | 1 | 1.050,00 |
| 31 | CHICLETS ADAMS CAJA PEQUEÑA | CAJA | 1 | 200 |
| 32 | MENTAS CHAO X3 | UNIDAD | 1 | 350,00 |
| 33 | CHEETOS | PAQUETE | 1 | 1.550,00 |
| 34 | CHOCOLATE | POCILLO | 1 | 1.550,00 |
| 35 | CHOCOLATINA COOKIES CREAM | UNIDAD | 1 | 850 |
| 36 | CHOCOLATINA JET PEQUEÑA | UNIDAD | 1 | 550 |
| 37 | CHOCOLATINA JUMBO MEDIANA | UNIDAD | 1 | 2.150,00 |
| 38 | CHOCOLATINA JUMBO GRANDE | UNIDAD | 1 | 3.550,00 |
| 39 | CHOCORRAMO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 40 | COCOSSETIE | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 41 | CROASAN | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 42 | PAN ROLLO X6 | UNIDAD | 1 | 1.350,00 |
| 43 | DORITOS | PAQUETE | 1 | 1.500,00 |
| 44 | DETODITO O TODO RICO | PAQUETE | 1 | 2.050,00 |
| 45 | CHEESE TRIS | PAQUETE | 1 | 1.650,00 |
| 46 | EMPANADA | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 47 | ENSALADA DE FRUTAS | UNIDAD | 1 | 7.550,00 |
| 48 | FRUTO | BOTELLA | 1 | 2.250,00 |
| 49 | GALAS | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 50 | GALLETA CLUB SOCIAL | UNIDAD | 1 | 850 |
| 51 | GALLETA FESTIVAL | UNIDAD | 1 | 850 |
| 52 | GALLETA LA LECHERA | UNIDAD | 1 | 650 |
| 53 | GALLETA MAMUT | UNIDAD | 1 | 350 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 67 | GASEOSA MINI | BOTELLA | 1 | 1.250,00 |
| 68 | GATORADE | BOTELLA | 1 | 3.150,00 |
| 69 | GATORADE 591 ML | BOTELLA | 1 | 4.850,00 |
| 70 | GELATINA BOGY | UNIDAD | 1 | 950 |
| 71 | HALLS BARRA | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 72 | HALLS UNIDAD | UNIDAD | 1 | 200 |
| 73 | HAMBURGUESACARNE | UNIDAD | 1 | 5.500,00 |
| 74 | HAMBURGUESA POLLO | UNIDAD | 1 | 5.500,00 |
| 75 | HERPOS | UNIDAD | 1 | 550 |
| 76 | JUGO HIT 2 LITROS | BOTELLA | 1 | 3.050,00 |
| 77 | JUGO HIT 350 | BOTELLA | 1 | 1.900,00 |
| 78 | JUGO HIT 500 | BOTELLA | 1 | 2.050,00 |
| 79 | JUGO HIT CAJA | BOTELLA | 1 | 1.050,00 |
| 80 | JUGO HIT CON GAS | BOTELLA | 1 | 2.250,00 |
| 81 | JUGO HIT VITAL | BOTELLA | 1 | 1.650,00 |
| 82 | JUGO NATURAL EN AGUA | JARRA | 1 | 4.000,00 |
| 83 | JUGO NATURAL EN LECHE | JARRA | 1 | 4.500,00 |
| 84 | KUMIS BOLSA | BOLSA | 1 | 1.050,00 |
| 85 | KUMIS | VASO | 1 | 1.550,00 |
| 86 | LA LECHERA | UNIDAD | 1 | 1.750,00 |
| 87 | LECHE ACHOCOLATADA ALPINA ALPIN | BOLSA | 1 | 1.550,00 |
| 88 | LECHE ACHOCOLATADA COLANTA | BOLSA | 1 | 1.050,00 |
| 89 | LECHE CONDENSADA | UNIDAD | 1 | 750 |
| 90 | LECHE EN BOLSA 200 | BOLSA | 1 | 900 |
| 91 | LECHE EN BOLSA 500 | BOLSA | 1 | 1.250,00 |
| 92 | LIBERAL | UNIDAD | 1 | 750 |
| 93 | MAIZITOS | PAQUETE | 1 | 1250 |
| 94 | MALTA GRANDE | BOTELLA | 1 | 2.050,00 |
| 95 | MALTA PEQUEÑA | BOTELLA | 1 | 1.550,00 |
| 96 | MANÍ SALADO LA ESPECIAL | PAQUETE | 1 | 2.100,00 |
| 97 | MANIMOTO | PAQUETE | 1 | 1200 |
| 98 | MANTECADA | UNIDAD | 1 | 1.350,00 |
| 99 | MINI CHIPS | PAQUETE | 1 | 1150 |
| 100 | PONQUE RAMO TRADICIONAL | UNIDAD | 1 | 3.150,00 |
| 101 | MRTEA 350 | BOTELLA | 1 | 1.600,00 |
| 102 | MRTEA 500 | BOTELLA | 1 | 2.250,00 |
| 103 | NATICHIPS | UNIDAD | 1 | 1.500,00 |
| 104 | PAN CHURRO | UNIDAD | 1 | 650 |
| 105 | PANELITAS | UNIDAD | 1 | 250 |
| 106 | PAPAS A LA FRANCESA | PORCION | 1 | 2.550,00 |
| 107 | PAPA RELLENA | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 108 | PAPA PAQUETE GRANDE | UNIDAD | 1 | 3.050,00 |
| 109 | PAPAS MARGARITA POLLO, CHEETOS | PAQUETE | 1 | 1.600,00 |
| 110 | PASTEL DE POLLO | UNIDAD | 1 | 1.800,00 |
| 111 | PASTEL GLORIA | UNIDAD | 1 | 1.800,00 |
| 112 | PASTEL YUCA | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 113 | PEAK | BOTELLA | 1 | 2.050,00 |
| 114 | PECHUGA A LA PLANCHA | COMBO | 1 | 9.000,00 |
| 115 | PERRO CALIENTE | UNIDAD | 1 | 4.000,00 |
| 116 | PLÁTANOS PATACÓN | PAQUETE | 1 | 1.200,00 |
| 117 | CHOCLITOS | UNIDAD | 1 | 1.300,00 |
| 118 | BRAZO DE REINA | UNIDAD | 1 | 1.050,00 |
| 119 | POPETAS | PAQUETE | 1 | 1.350,00 |
| 120 | PORCION DE PAPA FRITA | PORCION | 1 | 2.550,00 |
| 121 | PORCION DE QUESO | PORCION | 1 | 1.350,00 |
| 122 | REGENERIS | UNIDAD | 1 | 1.950,00 |
| 123 | SALCHIPAPA | UNIDAD | 1 | 4.550,00 |
| 124 | SANDWICH | UNIDAD | 1 | 3.200,00 |
| 125 | SOKA | BOTELLA | 1 | 1.500,00 |
| 126 | SPARKYS BOOBALOO | PAQUETE | 1 | 100 |
| 127 | SPARKYS BOOBALOO BARRA | PAQUETE | 1 | 850 |
| 128 | SUNDAE | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 129 | SUPERBOOM BON YOURT COLANTA | UNIDAD | 1 | 2.350,00 |
| 130 | SUPERCOCO Y MENTAS | UNIDAD | 1 | 100 |
| 131 | TAMAL | UNIDAD | 1 | 4.550,00 |
| 132 | TAMPICO BOLSA | BOLSA | 1 | 750 |
| 133 | TAMPICO PET GRANDE | BOTELLA | 1 | 1.350,00 |
| 134 | TAMPICO PET MEDIANO | BOTELLA | 1 | 1.050,00 |
| 135 | TRIDENT BARRA | BARRA | 1 | 1.250,00 |
| 136 | TINTO GRANDE | POCILLO | 1 | 1.050,00 |
| 137 | TINTO PEQUEÑO | POCILLO | 1 | 750 |
| 138 | TORTAS PORCION | UNIDAD | 1 | 950 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 139 | TOSTACOS | PAQUETE | 1 | 1250 |
| 140 | TRIDENT UNIDAD | UNIDAD | 1 | 200 |
| 141 | TROCILLOS | PAQUETE | 1 | 850 |
| 142 | VASO DE LECHE ENTERA | VASO | 1 | 1.250,00 |
| 143 | VELEÑO | UNIDAD | 1 | 550 |
| 144 | VIVE 100 GRANDE | BOTELLA | 1 | 2.550,00 |
| 145 | VIVE 100 PEQUEÑO | BOTELLA | 1 | 1.600,00 |
| 146 | YOGURT VASO | UNIDAD | 1 | 1.600,00 |
| 147 | YOGURT EN BOLSA | BOLSA | 1 | 950 |
| 148 | ZUCARITAS | PAQUETE | 1 | 250,00 |

**NOTA 1:** El Comité de Adquisiciones se reunió con el fin de verificar la relación de PRODUCTOS A OFRECER, determinando mediante Acta No. 00091 de fecha 30/12/2020 la aprobación de los valores y productos antes relacionados.

Intendente **LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA**
Administrador plataforma MOODLE

# ANEXO No. 2

## CONDICIONES TECNICAS

El proponente deberá acreditar que su propuesta cumpla con la totalidad de las especificaciones técnicas que corresponda a cada uno de los ítems exigidos en la descripción contenida en el anexo No. 2. Condiciones técnicas mínimas, **CUMPLE - NO CUMPLE,** el cual deberá ser diligenciado por el oferente y suscribirlo (anexar cuadro) en su integridad o si no será causal de rechazo.

| CONDICIONES TECNICAS MINIMAS | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|
| Recibir en calidad de arrendamiento el espacio asignado en el Kiosco del Lago ubicado en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un área de 112 metros cuadrados, destinado para prestar el servicio de cafetería y comidas rápidas para la atención del personal de planta de la Escuela, Auxiliares de Policía, personal de curso de ascenso y visitantes.<br>1. Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo al día del mes que se realice la aprobación de la póliza y la carta de inicio de ejecución, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control.<br>2. Los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural, estarán a cargo del arrendatario, ocasión que lo obliga a cancelar en la cuenta bancaria que determine la Entidad, el valor resultante de la multiplicación entre el valor de la unidad de medida facturada a la Entidad, y el consumo generado en cada medidor instalado, este pago se deberá realizar junto con el canon de arrendamiento en el rubro respectivo a este último. Posterior al lapso de ausencia para determinar el consumo de cada servicio público que no tenga medidor instalado, el arrendatario pagará retroactivamente el promedio de consumo presentado entre los primeros tres (3) meses de referencia. Este pago se hará en los mismos términos de tiempo establecidos para el pago del canon de arrendamiento.<br>3. 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 (10) diez 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 y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.<br>4. Recibir, cuidar y entregar los elementos que el Almacén de Intendencia otorgue como inventario con ocasión al centro de costos que cuentan la Cafetería el Kiosko el Lago.<br>Para dirigir y garantizar la correcta operación del servicio de la cafetería, el oferente deberá certificar que cuenta con personal altamente capacitado para cumplir con todas las funciones operativas que demande la misma se hace referencia a manejo de caja registradora (dinero), manejo de producto (recepción, rotación, almacenamiento, presentación. etc.), servicio al cliente y mantenimiento general básico del punto de venta (aseo. orden, limpieza y desinfección) este personal será para el punto de atención ubicado en la Cafetería el Kiosco del Lago en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con un personal mínimo así:<br>Deberá tener la capacidad de ofrecer atención a un número mayor de visitantes con personal altamente capacitado y ubicado estratégicamente, con el fin de satisfacer las expectativas de los visitantes brindando un servicio y producto de excelente calidad.<br>De igual manera el personal antes citado realizará aseo y logística de las instalaciones. | | |
| El oferente deberá dar cumplimiento dentro de los dos (2) primeros meses de la ejecución contractual a la Resolución No. 1111 del 2017 del Ministerio de Trabajo, anexando la evaluación de los estándares mínimos y los planes de mejoramiento para ejecutar en la vigencia, dicho documento deberá estar firmado por un | | |

| | | |
|---|---|---|
| profesional con licencia vigente y/o con el curso de 50 horas virtual en SG-SST, de acuerdo al cumplimiento de ley. | | |
| El oferente deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. | | |
| El oferente deberá tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución No. 2646 del 2008, deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes de acuerdo a las actividades que deba realizar el trabajador (Física o Digital). | | |
| El oferente deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentando la misma y realizando evaluación. | | |
| El oferente deberá realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del Decreto No. 1072 del 2015 Ministerio de Trabajo. | | |
| El oferente deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. | | |
| El oferente reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de Ley. Resolución No. 1401 del 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo". | | |
| El oferente se comprometerá a cumplir con la normatividad colombiana vigente frente a SG-SST. | | |
| Oferente debe tener los elementos necesarios para acondicionar el sitio Como lo son: Equipo de cocina, hornos de microondas, refrigeradores, congeladores, tarja, freidora, licuadoras, Cristalería y loza Refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas, vasos, cremeras, azucareras, saleros, pimenteros, espátulas, batidores, balanza de alimentos, etc. , Mantelería Manteles (base, de diseño e individuales), servilletas, delantales para meseros y cocineros, cofias, filipinas, papelería, Formatos Operativos de solicitud de víveres, botellas y materiales, Facturas Para proveedores y clientes, Cartas Menús para los comensales, de comida, Insumos en general, Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas, al igual que la logística para que desempeñe su objeto social a cabalidad, de igual manera contara con el recurso humano idóneo para este servicio, ya que la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" solo arrendara el local para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al objeto. | | |
| Con el fin de garantizar que se ofrezca un servicio con calidad y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato de arrendamiento, se requiere que el oferente acredite experiencia en contratos similares al objeto del presente proceso y por lo tanto tal acreditación debe ser avalada con la presentación de documentos que certifiquen la realización de contratos celebrados y mínimo de dos años, con empresas públicas o privadas, para lo cual debe presentar certificaciones sobre la prestación de este tipo de servicios. | | |
| El personal que vaya a cumplir con el objeto del presente contrato, debe ser ampliamente entrenado en la preparación, manejo y venta de alimentos y bebidas, administración de puntos de venta y metodologías que garantizan un óptimo servicio al cliente que supere sus expectativas. | | |
| El ARRENDATARIO debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el objeto del presente proceso:<br><br>Jefes de turno: Cuando se trabaja en una franja horaria amplia suele ser habitual hacer turnos y nombrar un responsable de cada turno.<br><br>Encargado de caja: Se trata de las personas que responden de los cuadres de caja.<br><br>Camareros de mesa: Son los puestos de servicio en las mesas. Deben tener enfoque comercial y de servicio para cuidar de los clientes, generar la satisfacción y actuar si hay problemas<br><br>Equipo de limpieza: Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas. Es un punto que se debe controlar de manera intensa, para que el establecimiento permanezca en perfectas condiciones de aseo e higiene. | | |

| | | |
|---|---|---|
| Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular y preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas cubrir nariz y boca. Igualmente, el administrador debe usar gorro. Según lo estimado en el Capítulo III del Decreto 3075 de 1997. | | |
| Al perfeccionamiento del presente proceso, el oferente, 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 de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL (seguridad social) así mismo informará cualquier cambio del personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes de manera inmediata. | | |
| El oferente se compromete a ejecutar el desarrollo contractual en el horario de atención al personal, así: de lunes a sábado en horario de 05:30 horas hasta las 19:00 horas, los domingos y festivos en horario de 05:30 horas hasta las 15:00 horas<br><br>Nota: en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".<br><br>Asimismo, el oferente se compromete atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, entre otros). | | |
| El arrendatario se compromete a ofrecer calidad del servicio, calidad de los elementos ofrecidos, bridando buena atención y satisfacción al cliente | | |
| El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los productos ofrecidos en la cafetería en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato. | | |
| podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador. | | |
| El ARRENDATARIO no deberá realizar mejoras directas o modificaciones al inmueble, distintas de las locativas, sin autorización del Director de la Escuela. | | |
| El ARRENDATARIO se compromete en devolver el inmueble en óptimas condiciones y a responder por pérdidas y daños cuando se demuestre su responsabilidad, así mismo a responder por daños y/o perjuicios que cause a terceros. | | |
| El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el supervisor del contrato una hora para atender a los proveedores. | | |
| El ARRENDATARIO fijará en lugar visible el listado de precios, igualmente deberá presentar una carta donde se especifique los precios de los alimentos, bebidas y demás servicios adicionales que ofrezca, a fin de que los precios se sostengan por un lapso de doce (12) meses de acuerdo a los incrementos realizados por el Gobierno Nacional. Los precios se incrementarán solo mediante acuerdo entre las partes contratantes previa solicitud por escrito del ARRENDATARIO y posterior estudio de mercado emanado por el Supervisor del contrato asignado y de acuerdo con las reglas estipuladas en el estatuto del consumidor y la Superintendencia de Industria y Comercio. | | |
| La calidad y buen estado de los productos: deben estar sometidos a la aprobación del ARRENDADOR o de la persona a quién se le delegue la función. Efectuando para ello revistas constantes de manera conjunta. Mantener nevera de tránsito necesaria para almacenar las muestras de la alimentación ofrecida en las setenta y dos (72) horas anteriores refrigerándolas permanentemente.<br><br>`s productos deberán ser variados, teniendo en cuenta y obedeciendo la carta de menús presentados en la erta. | | |
| El ARRENDATARIO se obliga a entregar las áreas dadas en arrendamiento en perfectas condiciones de funcionamiento, buen estado de mantenimiento y conservación a la terminación del contrato. | | |
| Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateos y requisas efectuadas por la ESJIM, en caso de hacer cambios de personal debe informar al supervisor vinculando la afiliación inmediata al sistema de seguridad social integral, vinculando fotocopia de la cédula de ciudadanía. | | |
| Se prohíbe la instalación de máquinas de juegos de azar o suerte y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica. | | |
| Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR. | | |
| **NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS:** Tener en cuenta la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTSUSNA007 REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS | | |

La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.

Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microrganismos patógenos.

Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. Para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.

Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

Para la manipulación de productos "cárnicos y aves" se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anormalidades.
La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C.

Adecuación
El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4° C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío.
Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso.

Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada.
Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

Almacenamiento
Se debe almacenar las carnes en las unidades de frio correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.
Se debe. Almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

Preparación
Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70°C sin interrupción del proceso de cocción.
Para mayor seguridad se debe pre-cocer el cerdo antes de su preparación final.
No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

Servicio
Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.

Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:

Recepción
Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anormalidades.

Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.

Adecuación
Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.

| | | |
|---|---|---|
| Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.<br><br>Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.<br>Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.<br><br>Almacenamiento<br>Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.<br><br>Preparación<br>Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.<br><br>Servicio<br>Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.<br><br>Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:<br><br>Recepción<br>Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.<br><br>La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.<br><br>Almacenamiento<br>s lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el stema P.E.P.S<br><br>Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.<br><br>Preparación<br>Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.<br><br>Servicio<br>Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.<br><br>Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.<br><br>Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos: Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescados, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos y se debe mantener en una carpeta los respectivos recibos de compra.<br><br>Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y demás deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.<br>Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garanticen la buena lidad. | | |
| ORMAS SANITARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y/o alimentos con fechas vencidas, consumidas en los puntos de servicio. El ARRENDATARIO deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en el decreto 3075 de 1997, Ley 09 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y contempla entre otros aspectos: alimentos, suministros calidad del agua y la norma técnica NTC USNA 007. | | |
| NORMAS SOBRE EL PERSONAL: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: ARTICULO 13 ESTADO DE SALUD; El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de las bebidas y/o alimentos que manipule. La Dirección de la empresa tomara las medidas correspondientes para que el | | |

| | | |
|---|---|---|
| personal manipulador de las bebidas y/o alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. | | |
| El ARRENDATARIO tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la empresa o al ARRENDATARIO y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. | | |
| EDUCACION Y CAPACITACION: Las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en manipulación de los mismos, igualmente estar capacitados para llevar a cabo las tareas que le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación. La empresa debe de tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y luego deberá ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas o por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento de plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar unos sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observación durante la manipulación de alimentos. El manipulador debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo: además debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. | | |
| Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación de las bebidas, los alimentos y. de las superficies de contacto con éste. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color blanco que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras u/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos: sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar contaminación de las bebidas, alimentos y accidentes de trabajo. El ARRENDATARIO será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Lavarse las 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. Será obligatorio realizar la 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. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. | | |
| De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de lavarse las manos. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapa bocas mientras se manipula alimentos. No está permitido comer, beber o masticar objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de las bebidas y alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de bebidas y alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas aquí. Cuando se vincule personal nuevo el ARRENDATARIO deberá informar por escrito al Director de la Escuela, debiendo adjuntar los documentos que se le exigió al otro personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización. Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento y de acuerdo con las normas legales vigentes. Deberá presentar el examen médico sanitario completo una vez iniciado el contrato y en los meses de febrero y julio del año siguiente, de todo el personal con su respectiva carpeta celuguía con todos los datos y documentos respectivos. así: | | |

| | | |
|---|---|---|
| Examen médico.<br>Fotocopia de la cédula.<br>Certificado de manipulación de alimentos vigente.<br>Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría.<br>Certificado judicial expedido por la Policía Nacional. | | |
| **RECEPCION DE ALIMENTOS**<br>EL encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. Deberán rechazarse los vegetales que: presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes; las carnes que presenten características de olor,<br>Color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido; los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rolda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos; los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos; los huevos rotos, con manchas de sangre; los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos.<br>**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION**<br>Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados de lácteos, carnes, aves, pescados y huevos. Deberá establecer un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:<br>Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.<br>Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.<br>Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, el primero que sale".<br>Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas anaqueles para no colocar alimentos directamente en el suelo.<br><br>Disposición que permita efectuar el aseo periódico (separado de la pared y con altura del piso mínimo de 20 cms), lugar seco, aireado y con luz. Todo bulto que se habrá deberá almacenarse en canecas, anaqueles o armarios con tapa.<br>Para almacenar alimentos ácidos jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre. Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos.<br>Todo producto químico, toxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.<br><br>La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.<br>Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsa plástica y separada del sistema de congelación.<br><br>Los huevos se almacenaran en sitios que garanticen la buena conservación. Con relación al almacenamiento y conservación, el ARRENDATARIO deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos.<br><br>Las salsas y aderezos deben estar en presentación individual, con fecha de expedición y vencimiento. | | |
| **MATERIAS PRIMAS**<br>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, sabor). Deberá retirarse con agua presión, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o frios deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).<br>Las grasas o aceites utilizados no lo deberán utilizar en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado. Deberá descartarse toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. Deberán descartarse alimentos cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orinal, heces fecales de roedores y otros animales. Deberán descartarse los productos cuya envoltura presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados, cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor.<br>Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra caracteristicas de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. | | |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS:**<br>Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el ARRENDATARIO como losa, grecas, etc.<br>REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS | | |

| | | |
|---|---|---|
| Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.<br>Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. El programa debe estar en una tabla acrílica para su respectivo registro día a día para su verificación y en lugar visible. De carácter obligatorio.<br>Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.<br>Las instalaciones de la cafetería se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.<br>Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.<br>En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.<br>PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:<br>Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes Desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.<br>Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo.<br>PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:<br>Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.<br>El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.<br>El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable. ·<br>La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles), ésta se realizará siempre por separado. El equipo deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado.<br>Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. Cuando se use un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos<br>Deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero Inoxidable. | | |
| **DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS**<br>Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Los liquidas no se deben de servir hasta el borde del recipiente. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). Verificar la temperatura de los alimentos a fin de prevenir que estudiantes en especial de jardín y primaria se quemen al momento de su consumo. Quien entregue alimentos a los estudiantes en especial a la hora de descanso no podrá recibir o entregar dinero a la vez. La Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. | | |
| **DESPERDICIOS**<br>REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS<br>En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.<br>Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.<br>Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.<br>Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.<br>Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deben tener tapa de pedal.<br>Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse por separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. | | |

| | | |
|---|---|---|
| Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos. | | |
| **CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.**<br>• Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control especifico.<br>• Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.<br>• La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración de la cafetería.<br>• Observando el calendario académico del personal que ingresa a cursos a la escuela.<br>• Observando las medidas de bioseguridad.<br>• No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación.<br>• El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. | | |
| **ASEO Y LIMPIEZA DEL LOCAL**: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones.<br>El MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal de curso, alumnos, estudiantes, auxiliares de policía, personal de planta, visitantes, etc. con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene las instalaciones.<br>LA RECOLECCION DE BASURAS; El ARRENDATARIO deberá efectuar la recolección de basuras en las instalaciones para lo cual deberá proveer canecas grandes con tapa y fácilmente lavables.<br>LA DESINFECION; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.<br>Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo.<br>Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería.<br>Deberá mantener toallas desechables, guantes, tapabocas y jabón antibacterial líquido, dentro de los baños de servicio público.<br>Termómetro metálico a la vista.<br>Tabla de protocolo de aseo en las diferentes áreas a la vista. | | |
| **DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS:**<br>Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores y reflujo de alimentos, animales y plagas que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental.<br>El establecimiento debe de disponer de recipientes, locales o Instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los Residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias Vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de difícil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su exposición final.<br>El Diligenciamiento de las planillas respectivas en cumplimiento de la normatividad vigente. | | |
| **MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**<br>Las materias primas e insumas para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:<br>Recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación alteración y daños físicos.<br>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo a los usos clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas para tal efecto.<br>Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la red contaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas al proceso.<br>Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.<br>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenados antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.<br>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a Juicio de la autoridad sanitaria competente no representen peligros de contaminación para los alimentos.<br>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. | | |
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL ARRENDATARIO:**<br>Especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.<br>Medidas de seguridad a ofrecer (extintores botiquines y otros).<br>El personal necesario contemplado en el presente estudio.<br>Experiencia en el manejo de alimentos.<br>Indicar el uniforme del personal que labora, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.<br>Igualmente la propuesta deberá indicar que en caso de ser favorecida con la adjudicación del contrato se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos, articulo 567 de la ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997, especialmente lo contemplado en el artículo 40 que dice: Responsabilidad el propietario, la administración del establecimiento y el personal que labora como manipulador de alimentos preparados y expendidos al consumidor, estarán obligados a cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el artículo 111 (estado de salud, capacitación, prácticas de higiene y medidas de protección). Disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas internamente dentro y fuera de la cafetería, con capacidad promedio de 100 a 130 kilogramos, acorde al área con una bolsa negra, para la recolección de residuos sólidos.<br>Diariamente se debe de hacer el aseo (limpieza y desinfección) y estipular un día de la semana para realizar aseo general de instalaciones y equipos.<br>El proponente favorecido, deberá cancelar el salario, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate. La Escuela de Suboficiales de la Policía Nacional no tendrá vínculo alguno con el personal que contrate o el arrendatario.<br>Efectuar en forma trimestral programas de fumigación, desinfección y control de plagas y roedores a cargo del proponente favorecido.<br>Se compromete a no mantener animales dentro del punto de venta. Los productos y elementos que sean utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual forma transportados de forma higiénica y adecuada. La persona natural o jurídica favorecida, en caso de daños o extravió de los equipos o elementos entregados mediante acta se compromete a realizar la reparación y recuperación de los mismos de acuerdo con las especificaciones que figuren en el inventario general.<br>Las instalaciones y los equipos entregados serán restituidos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural. | | |
| El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, si las ejecutare acrecerán al inmueble sin perjuicio de que el arrendatario pueda exigir su retiro. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.<br>Deberá promover en los estudiantes su crecimiento y desarrollo, favoreciendo su estado nutricional.<br>Todos los alimentos que se expendan deberá tener registro sanitario expedido conforme lo establece el decreto 3075 de 1997.<br>Se deberá ofertar alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verduras como zanahorias o tomates, bebidas lácteas con cereal y combos que incluyan estos alimentos combinados con cereales, jugos de frutas con sándwich, bebidas lácteas con barra de cereal entre otros que tendrán que representar como mínimo el cincuenta 50% de la oferta durante la jornada respectiva. | | |
| Remitir copia de la consignación de pago del canon de arrendamiento los primeros cinco (5) días que correspondan a la fecha de celebración del contrato, al Supervisor del Contrato, para su respectivo control. | | |
| Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del ARRENDATARIO y deberán ser cancelados en la misma cuenta, adicionales al canon de arrendamiento dentro de este mismo rubro, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes, este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos. | | |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | | |
| El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela 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 | | |
| El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como EMPLEADOR del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta (en caso de aplicar), el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y riesgos profesionales, de igual manera deberá remitir al supervisor del contrato las hojas de vida del personal que laborará en la prestación de servicio de peluquería, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad del personal. En caso de cambio de personal deberá informar al supervisor del contrato y remitir las hojas de vida para el respectivo estudio. | | |
| El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los diez primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de él y sus empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado. | | |
| Queda prohibido realizar fianzas al personal en caso de realizarlas quedara bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizara de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente | | |
| oferente diligencia el FORMULARIO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar. | | |
| El oferente diligencia el FORMULARIO No. 2 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN ARRENDATARIOS PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar. | | |
| El oferente diligencia el FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar. | | |
| El oferente diligencia el FORMULARIO No. 4 ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar. | | |
| El oferente diligencia el FORMULARIO No. 5 COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar. | | |
| El oferente diligencia el FORMULARIO No. 6 COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PN ESJIM CD 002 2021, debidamente firmado por la persona natural que pretende contratar. | | |
| **SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL** | | |
| Aplicar las políticas de austeridad en el gasto de los servicios públicos AHORRO EFICIENTE DE LA ENERGÍA: para lo cual el arrendatario hará un uso mínimo de la energía apagar las luces y desconectar los aparatos eléctricos cuando no el este utilizando. | | |
| **En materia de arriendos de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales**<br>✓ 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.<br>✓ 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).<br>✓ 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 Presidente de la Republica, o aquella normar que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo.<br>✓ 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.<br>✓ 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.<br>**Cafeterías y Restaurantes.**<br>✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO 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.<br>✓ 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.<br>✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO 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.<br>✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO 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.<br>✓ El oferente y futuro ARRENDATARIO deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de la cafetería a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, la cual se debe realizar cada seis (6) meses, realizando la primera al finalizar el segundo mes una vez se dé inicio a su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el ARRENDATARIO deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.<br>✓ 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.<br>✓ 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.<br>✓ Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.<br>✓ Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del ARRENDATARIO 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.<br>✓ 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. | | |
| El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. | | |
| Compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional, Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Ley 373 de 1997, Ley 697 de 2001 y Documento CONPES 2834 de 1996. | | |
| Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO. | | |

| | | |
|---|---|---|
| Certificar que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA. | | |
| Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del ARRENDATARIO. | | |
| **SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** | | |
| Cumplir con las normas de bioseguridad establecidas por el Gobierno Nacional frente a la pandemia generada por el COVID-19. | | |

## * CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | VALOR FINAL | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | AGUA CRISTAL | BOTELLA | 1 | 1.650,00 | | |
| 2 | AGUA EN BOLSA 360 | BOLSA | 1 | 550,00 | | |
| 3 | AGUA EN BOLSA 3L | BOLSA | 1 | 3050,00 | | |
| 4 | AGUA H20 | BOTELLA | 1 | 2.550,00 | | |
| 5 | AGUADEPANELA | POCILLO | 1 | 1.000,00 | | |
| 6 | ALMOJABANA | UNIDAD | 1 | 1.500,00 | | |
| 7 | SAVILOE | UNIDAD | 1 | 2.050,00 | | |
| 8 | SPEED MAX | UNIDAD | 1 | 1.550,00 | | |
| 9 | SPORADE | VASO | 1 | 2.550,00 | | |
| 10 | AREPA BOYACENSE | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 11 | AREPA DE HUEVO FRITO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 12 | AREPA DE HUEVO PERICO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 13 | AREPA DE QUESO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 14 | AREQUIPE ALPINA | UNIDAD | 1 | 1.000,00 | | |
| 15 | AREQUIPE DE VASO | UNIDAD | 1 | 550 | | |
| 16 | AROMATICA DE FRUTAS | POCILLO | | 1.300,00 | | |
| 17 | ARTESANAL | UNIDAD | 1 | 1.550,00 | | |
| 18 | AVENA ALPINA | VASO | 1 | 2.200,00 | | |
| 19 | AVENA EN BOLSA | BOLSA | 1 | 1.300,00 | | |
| 20 | BARRA DE CHOCORRAMO | UNIDAD | 1 | 1.000,00 | | |
| 21 | BOCADILLO COMBINADO | UNIDAD | 1 | 650 | | |
| 22 | BOLITAS MAIZ CHOKIS | PAQUETE | 1 | 1250 | | |
| 23 | BOM BOM BUM | UNIDAD | 1 | 350 | | |
| 24 | BON YURT | UNIDAD | 1 | 2.850,00 | | |
| 25 | BUÑUELOS | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 26 | CEFE EN LECHE GRANDE | POCILLO | 1 | 1.500,00 | | |
| 27 | CAFÉ EN LECHE PEQUEÑA | POCILLO | 1 | 1.000,00 | | |
| 28 | CARNE A LA PLANCHA | COMBO | 1 | 9.000,00 | | |
| 29 | CASERO | UNIDAD | 1 | 1.250,00 | | |
| 30 | BIANCHI | UNIDAD | 1 | 200,00 | | |
| 31 | CHICLETS ADAMS CAJA GRANDE | CAJA | 1 | 1.050,00 | | |
| 32 | CHICLETS ADAMS CAJA PEQUEÑA | CAJA | 1 | 200 | | |
| 33 | MENTAS CHAO X3 | UNIDAD | 1 | 350,00 | | |
| 34 | CHEETOS | PAQUETE | 1 | 1.550,00 | | |
| 35 | CHOCOLATE | POCILLO | 1 | 1.550,00 | | |
| 36 | CHOCOLATINA COOKIES CREAM | UNIDAD | 1 | 850 | | |
| 37 | CHOCOLATINA JET PEQUEÑA | UNIDAD | 1 | 550 | | |
| 38 | CHOCOLATINA JUMBO MEDIANA | UNIDAD | 1 | 2.150,00 | | |
| 39 | CHOCOLATINA JUMBO GRANDE | UNIDAD | 1 | 3.550,00 | | |
| 40 | CHOCORRAMO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 41 | COCOSSETIE | UNIDAD | 1 | 1.250,00 | | |
| 42 | CROASAN | UNIDAD | 1 | 1.250,00 | | |
| 43 | PAN ROLLO X6 | UNIDAD | 1 | 1.350,00 | | |
| 44 | DORITOS | PAQUETE | 1 | 1.500,00 | | |
| 45 | DETODITO O TODO RICO | PAQUETE | 1 | 2.050,00 | | |
| 46 | CHEESE TRIS | PAQUETE | 1 | 1.650,00 | | |
| 47 | EMPANADA | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 48 | ENSALADA DE FRUTAS | UNIDAD | 1 | 7.550,00 | | |
| 49 | FRUTO | BOTELLA | 1 | 2.250,00 | | |
| 50 | GALAS | UNIDAD | 1 | 1.550,00 | | |
| 51 | GALLETA CLUB SOCIAL | UNIDAD | 1 | 850 | | |
| 52 | GALLETA FESTIVAL | UNIDAD | 1 | 850 | | |
| 53 | GALLETA LA LECHERA | UNIDAD | 1 | 650 | | |
| 54 | GALLETA MAMUT | UNIDAD | 1 | 350 | | |
| 55 | GALLETA MILO | UNIDAD | 1 | 850 | | |
| 56 | GALLETAS CHOKIS | UNIDAD | 1 | 850 | | |
| 57 | GALLETAS CLUB SOCIAL | UNIDAD | 1 | 850 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 58 | GALLETAS TOSH | UNIDAD | 1 | 850 | | |
| 59 | GALLETAS DE CHOCOLATE DONNA | UNIDAD | 1 | 1.050,00 | | |
| 60 | GALLETAS OREO | UNIDAD | 1 | 850 | | |
| 61 | GALLETAS RITZ | UNIDAD | 1 | 1.050,00 | | |
| 62 | GANSITO | UNIDAD | 1 | 1150 | | |
| 63 | GASEOSA 1.5 | BOTELLA | 1 | 3.550,00 | | |
| 64 | GASEOSA 250 | BOTELLA | 1 | 1.550,00 | | |
| 65 | GASEOSA 350 | BOTELLA | 1 | 1.900,00 | | |
| 66 | GASEOSA 400 | BOTELLA | 1 | 2.550,00 | | |
| 67 | GASEOSA MINI | BOTELLA | 1 | 1.250,00 | | |
| 68 | GATORADE | BOTELLA | 1 | 3.150,00 | | |
| 69 | GATORADE 591 ML | BOTELLA | 1 | 4.850,00 | | |
| 70 | GELATINA BOGY | UNIDAD | 1 | 950 | | |
| 71 | HALLS BARRA | UNIDAD | 1 | 1.250,00 | | |
| 72 | HALLS UNIDAD | UNIDAD | 1 | 200 | | |
| 73 | HAMBURGUESACARNE | UNIDAD | 1 | 5.500,00 | | |
| 74 | HAMBURGUESA POLLO | UNIDAD | 1 | 5.500,00 | | |
| 75 | HERPOS | UNIDAD | 1 | 550 | | |
| 76 | JUGO HIT 2 LITROS | BOTELLA | 1 | 3.050,00 | | |
| 77 | JUGO HIT 350 | BOTELLA | 1 | 1.900,00 | | |
| 78 | JUGO HIT 500 | BOTELLA | 1 | 2.050,00 | | |
| 79 | JUGO HIT CAJA | BOTELLA | 1 | 1.050,00 | | |
| 80 | JUGO HIT CON GAS | BOTELLA | 1 | 2.250,00 | | |
| 81 | JUGO HIT VITAL | BOTELLA | 1 | 1.650,00 | | |
| 82 | JUGO NATURAL EN AGUA | JARRA | 1 | 4.000,00 | | |
| 83 | JUGO NATURAL EN LECHE | JARRA | 1 | 4.500,00 | | |
| 84 | KUMIS BOLSA | BOLSA | 1 | 1.050,00 | | |
| 85 | KUMIS | VASO | 1 | 1.550,00 | | |
| 86 | LA LECHERA | UNIDAD | 1 | 1.750,00 | | |
| 87 | LECHE ACHOCOLATADA ALPINA ALPIN | BOLSA | 1 | 1.550,00 | | |
| 88 | LECHE ACHOCOLATADA COLANTA | BOLSA | 1 | 1.050,00 | | |
| 89 | LECHE CONDENSADA | UNIDAD | 1 | 750 | | |
| 90 | LECHE EN BOLSA 200 | BOLSA | 1 | 900 | | |
| 91 | LECHE EN BOLSA 500 | BOLSA | 1 | 1.250,00 | | |
| 92 | LIBERAL | UNIDAD | 1 | 750 | | |
| 93 | MAIZITOS | PAQUETE | 1 | 1250 | | |
| 94 | MALTA GRANDE | BOTELLA | 1 | 2.050,00 | | |
| 95 | MALTA PEQUEÑA | BOTELLA | 1 | 1.550,00 | | |
| 96 | MANI SALADO LA ESPECIAL | PAQUETE | 1 | 2.100,00 | | |
| 97 | MANIMOTO | PAQUETE | 1 | 1200 | | |
| 98 | MANTECADA | UNIDAD | 1 | 1.350,00 | | |
| 99 | MINI CHIPS | PAQUETE | 1 | 1150 | | |
| 100 | PONQUE RAMO TRADICIONAL | UNIDAD | 1 | 3.150,00 | | |
| 101 | MRTEA 350 | BOTELLA | 1 | 1.600,00 | | |
| 102 | MRTEA 500 | BOTELLA | 1 | 2.250,00 | | |
| 103 | NATICHIPS | UNIDAD | 1 | 1.500,00 | | |
| 104 | PAN CHURRO | UNIDAD | 1 | 650 | | |
| 105 | PANELITAS | UNIDAD | 1 | 250 | | |
| 106 | PAPAS A LA FRANCESA | PORCION | 1 | 2.550,00 | | |
| 107 | PAPA RELLENA | UNIDAD | 1 | 1.650,00 | | |
| 108 | PAPA PAQUETE GRANDE | UNIDAD | 1 | 3.050,00 | | |
| 109 | PAPAS MARGARITA POLLO, CHEETOS | PAQUETE | 1 | 1.600,00 | | |
| 110 | PASTEL DE POLLO | UNIDAD | 1 | 1.800,00 | | |
| 111 | PASTEL GLORIA | UNIDAD | 1 | 1.800,00 | | |
| 112 | PASTEL YUCA | UNIDAD | 1 | 1.550,00 | | |
| 113 | PEAK | BOTELLA | 1 | 2.050,00 | | |
| 114 | PECHUGA A LA PLANCHA | COMBO | 1 | 9.000,00 | | |
| 115 | PERRO CALIENTE | UNIDAD | 1 | 4.000,00 | | |
| 116 | PLÁTANOS PATACÓN | PAQUETE | 1 | 1.200,00 | | |
| 117 | CHOCLITOS | UNIDAD | 1 | 1.300,00 | | |
| 118 | BRAZO DE REINA | UNIDAD | 1 | 1.050,00 | | |
| 119 | POPETAS | PAQUETE | 1 | 1.350,00 | | |
| 120 | PORCION DE PAPA FRITA | PORCION | 1 | 2.550,00 | | |
| 121 | PORCION DE QUESO | PORCION | 1 | 1.350,00 | | |
| 122 | REGENERIS | UNIDAD | 1 | 1.950,00 | | |
| 123 | SALCHIPAPA | UNIDAD | 1 | 4.550,00 | | |
| 124 | SANDWICH | UNIDAD | 1 | 3.200,00 | | |
| 125 | SOKA | BOTELLA | 1 | 1.500,00 | | |
| 126 | SPARKYS BOOBALOO | PAQUETE | 1 | 100 | | |
| 127 | SPARKYS BOOBALOO BARRA | PAQUETE | 1 | 850 | | |
| 128 | SUNDAE | UNIDAD | 1 | 1.250,00 | | |
| 129 | SUPERBOOM BON YOURT COLANTA | UNIDAD | 1 | 2.350,00 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 130 | SUPERCOCO Y MENTAS | UNIDAD | 1 | 100 | | |
| 131 | TAMAL | UNIDAD | 1 | 4.550,00 | | |
| 132 | TAMPICO BOLSA | BOLSA | 1 | 750 | | |
| 133 | TAMPICO PET GRANDE | BOTELLA | 1 | 1.350,00 | | |
| 134 | TAMPICO PET MEDIANO | BOTELLA | 1 | 1.050,00 | | |
| 135 | TRIDENT BARRA | BARRA | 1 | 1.250,00 | | |
| 136 | TINTO GRANDE | POCILLO | 1 | 1.050,00 | | |
| 137 | TINTO PEQUEÑO | POCILLO | 1 | 750 | | |
| 138 | TORTAS PORCION | UNIDAD | 1 | 950 | | |
| 139 | TOSTACOS | PAQUETE | 1 | 1250 | | |
| 140 | TRIDENT UNIDAD | UNIDAD | 1 | 200 | | |
| 141 | TROCILLOS | PAQUETE | 1 | 850 | | |
| 142 | VASO DE LECHE ENTERA | VASO | 1 | 1.250,00 | | |
| 143 | VELEÑO | UNIDAD | 1 | 550 | | |
| 144 | VIVE 100 GRANDE | BOTELLA | 1 | 2.550,00 | | |
| 145 | VIVE 100 PEQUEÑO | BOTELLA | 1 | 1.600,00 | | |
| 146 | YOGURT VASO | UNIDAD | 1 | 1.600,00 | | |
| 147 | YOGURT EN BOLSA | BOLSA | 1 | 950 | | |
| 148 | ZUCARITAS | PAQUETE | 1 | 250,00 | | |

Intendente **LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA**
Administrador plataforma MOODLE

## ANEXO No. 3
## EVALUACION ECONOMICA Y FINANCIERA

Diligenciar los campos ya parametrizados en la plataforma de SECOP II, para tal fin, será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior, ni superior a la base del canon de arrendamiento fijada por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada.

Asimismo se verificara que no supere los valores máximos en los productos a ofrecer, del anexo No. 2 CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE CALIFICACION

Además debe presentar el Registro Único Tributario RUT.

## ANEXO No. 4
## CERTIFICACION DE LA NECESIDAD

El suscrito, en calidad de Jefe de Talento Humano de la Escuela de suboficiales y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jiménez de Quesada, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que esta unidad no cuenta con personal de planta que cumpla con el grado y perfil, para suplir la necesidad del objeto contractual "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"; por tal razón, la única forma de resolver la necesidad es mediante el contrato de arrendamiento para el servicio de Cafetería.

La presente certificación se expide, para ser anexada al Estudio de Conveniencia y oportunidad.

Atentamente,

Mayor LEONARDO FABIO SOLANO RIVERA
Jefe Área de Talento Humano ESJIM

## ANEXO No. 5

## OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

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 **POLICÍA NACIONAL** 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), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

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. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros 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. CATALOGACIÓN.- EL ARRENDATARIO deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. 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).

12. Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º 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 ARRENDATARIO

2.1. Mantener inmune 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 Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.

2.3. El arrendatario (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 seguridad industrial e higiénica 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 o 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.

2.32. 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. 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 del Instituto.

2.33. 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.

2.34. Las demás que se desprendan del normal desarrollo del contrato.

2.35. 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".

2.36. Responder por la realización del mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las instalaciones que hacen parte integral del local comercial.

2.37. El ARRENDATARIO efectuará aseo y desinfección en forma diaria, en el local.

2.38. 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.

2.39. 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.

2.40. 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.

2.41. 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.
2.42. ARRENDADOR no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan con el ARRENDATARIO.

2.43. El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.

2.44. Se prohíbe la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica.

2.45. 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.

2.46. Las medidas de seguridad tanto personal como de instalaciones serán enteramente del ARRENDATARIO y bajo su responsabilidad. Eximiendo de cualquier responsabilidad al ARRENDADOR.

2.47. 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.

**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.

**4. 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. Propender y cumplir las normas de bioseguridad establecidas por el Gobierno Nacional frente a la pandemia generada por el COVID-19.

4.15. Las demás establecidas en el contrato o inherentes a la naturaleza del mismo.

4.16. 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.

## ANEXO No. 6

## OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO**.

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 **ARRENDATARIO,** 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 **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO** 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.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CLAUSULA PENAL PECUNIARIA | | INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO | | EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO | AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD |

## ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

| NUMERO | CLASE | FUENTE | ETAPA | TIPO | DESCRIPCIÓN QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR | CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO | PROBABILIDAD | IMPACTO | CALIFICACIÓN TOTAL | PRIORIDAD | A QUIEN SE LE ASIGNA | TRATAMIENTO CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS | IMPACTOS DESPUES DEL TRATAMIENTO: PROBABILIDAD | IMPACTO | CALIFICACIÓN | CALIFICACION TOTAL | AFECTA EL ECONÓMICO DEL CONTRATO | PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO | FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO | FECHA ESTIMADA EN QUE SE CONCLUYE EL TRATAMIENTO | MONITOREO Y REVISIÓN: ¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO Y | MONITOREO Y REVISIÓN: PERIODICIDAD ¿Cuándo? |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Especifico | Externo | Ejecución | Operacional | Daño de Elementos entregados para arrendamiento. | Detrimento del patrimonio del Estado | 3 | 4 | 7 | evitar el riesgo | Arrendatario | Verificación por el supervisor del contrato | 1 | 2 | 3 | bajo | SI | Supervisor | Ejecución | Desde la firma del contrato | Control en la ejecución | Control Mensual |
| 2 | Especifico | Interno | Ejecución | Financiero | No Pago de Canon de arrendamiento establecido | No se podrán recaudar los recursos oportunamente | 3 | 2 | 5 | Medio | Arrendatario | Seguimiento en la supervisión y notificaciones previas | 1 | 1 | 2 | Bajo | si | Supervisor | Con La Carta De Inicio | Con Al Fecha De Terminación Del Contrato | Median te Comunicación Escrita Como Soporte Al Proceso | Mensualmente |
| 3 | General | Interno | EJECUCIÓN | Operacional | Intoxicación Masiva | Responsabilidad civil extracontractual | 5 | 5 | 10 | REDUCIR LA PROBABILIDAD DEL RIESGO | Arrendatario | Verificación diaria de los alimentos por parte de los servicio internos de la unidad<br>Y verificación esporádica por parte del supervisor del contrato de fechas de vencimiento de los alimentos. | 4 | 3 | 7 | Alto | NO | SUPERVISOR DE CONTRATO Y SERVICIOS DE LA UNIDAD Y ARRENDATARIA | EN LA EJECUCIÓN | EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | MEDIANTE INFORMES | Mensuales |
| 4 | Especifico | Interno | Ejecución | Operacional | Fuga de Gas Natural | Incendio | 4 | 4 | 8 | Reducir las consecuencias o el impacto del Riesgo | Arrendatario | Verificación de las redes del suministro de gas, por parte del personal idóneo de la empresa prestadora del servicio | 3 | 3 | 6 | Alto | NO | Arrendatario | AL INICIO DE LA EJECUCIÓN | TERMINACIÓN DEL CONTRATO | Informes por parte de la empresa prestadora del servicio al supervisor del contrato | Trimestral |
| 5 | Especifico | Interno | Ejecución | Operacional | No pago de prestaciones sociales | Terminación del contrato | 5 | 5 | 10 | Reducir la probabilidad o Impacto del riesgo | Arrendatario | Verificación por parte del supervisor del contrato dejando los respectivos soportes | 3 | 3 | 6 | Alto | NO | Arrendatario | AL INICIO DE LA EJECUCIÓN | TERMINACIÓN DEL CONTRATO | mediante los informes de supervisión por parte del supervisor del contrato | mensual |

# ANEXO No. 7
# ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

## GARANTÍAS DEL PROCESO
## ETAPA CONTRACTUAL

| MECANISMO DE COBERTURA | CLASE DE RIESGO | TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS | ESTIMACIÓN DEL RIESGO | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | VIGENCIA | JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO JURÍDICO | CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO | ARRENDATARIO | VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (60) DÍAS CALENDARIO MÁS. | AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (60) DÍAS CALENDARIO MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD, EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA. |
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO OPERATIVO | CALIDAD DEL SERVICIO | CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO | ARRENDATARIO | VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS. | AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO MESES MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD. |
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO JURÍDICO | NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES. | CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO. | ARRENDATARIO | VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS. | AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL ARRENDATARIO DERIVADAS DE L CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. |
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO JURÍDICO | SERVICIOS PÚBLICOS | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO | ARRENDATARIO | VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN AÑO MÁS. | AMPARA A LA ENTIDAD LOS SALDOS INSOLUTOS QUE EL ARRENDATARIO ADEUDARE POR CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS, REINSTALACIÓN, RECONEXIÓN, INTERESES DE MORA, Y HONORARIOS QUE SE ENCUENTREN PENDIENTES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Y/O DESOCUPACIÓN DEL INMUEBLE ARRENDADO. |
| GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL | RIESGO FINANCIERO | DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | DOSCIENTOS (200) SMMLV<br><br>DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015 | ARRENDATARIO | VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. | AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL ARRENDATARIO O SU SUBARRENDATARIO. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO NO. 2.2.1.2.3.1.17 DE DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015 |

## CLAUSULAS SANCIONATORIAS

| MECANISMO DE COBERTURA | CLASE DE RIESGO | TIPIFICACION DE LOS RIESGOS | ESTIMACION DEL RIESGO | ASIGNACION DEL RIESGO | VIGENCIA | JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MULTA | RIESGO JURÍDICO | LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA. | MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO | ARRENDATARIO | LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS. | CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA |
| | | INCUMPLIMIENTO PARCIAL | MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR | | LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO, LA CUAL SE APLICARÁ MEDIANTE MULTA(S) CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) AL VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARÁ LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA. | AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Especifico | Externo | Ejecución | Operacional | que el ARRENDATARIO no cumpla con las obligaciones contractuales, antes del plazo de ejecución del contrato | No prestación del servicio | 2 | 4 | 6 | Reducir las consecuencias o el impacto del Riesgo | Arrendatario | Seguimiento al cumplimiento de las obligaciones del arrendatario por parte del supervisor del contrato | 2 | 4 | 6 | ALTO | NO | Arrendatario | EJECUCIÓN | Desde la firma del contrato | mediante los informe s de supervisión por parte del supervisor del contrato | Mensual |
| 7 | Especifico | Interna | Ejecución | Operacional | No pago de servicios públicos | Bloqueo de la cuenta del servicio público asimismo del servicio en la Escuela | 4 | 4 | 8 | Reducir las consecuencias o el impacto del Riesgo | Arrendatario | Seguimiento al cumplimiento de las obligaciones del arrendatario por parte del supervisor del contrato | 2 | 4 | 6 | ALTO | NO | Supervisor | EJECUCIÓN | TERMINACIÓN DEL CONTRATO | mediante los informe s de supervisión por parte del supervisor del contrato | Mensual |
| 8 | Especifico | Externa | Ejecución | Operacional | Contagio de COVID -19 en los empleados de la cafetería. | Cerrar el establecimiento y hacer desinfección del lugar | 4 | 5 | 9 | Evitar el riesgo | Arrendatario | Implementación de las normas de bioseguridad establecidas por el Gobierno Nacional frente a la pandemia del COVI-19 | 4 | 5 | 9 | Alto | SI | Arrendatario | Ejecución | EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | mediante los informe s de supervisión por parte del supervisor del contrato | Mensual |

**FORMULARIO No. 1**
**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Sibaté,

Señores
POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA"
Ciudad

**Referencia:** Presentación de propuesta para el proceso de mínima cuantía PN ESJIM CD 002 2021 cuyo objeto es la ***"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".***

Yo (Nombre) (s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste (éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), propuesta seria y formal para participar en el proceso mínima cuantía No. PN ESJIM CD 002 2021, convocado por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" de la Policía Nacional, cuyo objeto es la ***"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES"***, conforme a la información suministrada en los términos establecidos en la invitación que rige el proceso, en las Leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus Decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en la invitación y en el **Anexo No. 1 "Especificaciones Técnicas Mínimas"** y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

**En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:**

**1.** Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de la invitación y de sus anexos y formularios, así como el de cada uno de las adendas hechos al mismo.

**2.** Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.

**3.** Que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la Ley aplicable.

**4.** Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.

**5.** El ARRENDATARIO se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.

**6.** Que me obligo a suministrar a solicitud de la Policía Nacional - Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.

**7.** Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones): Teléfono(s): Fax

**8.** Que en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).

**9.** Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (Artículo 60 Ley 610 de 2000).

**10.** El plazo de ejecución será el establecido en la presente invitación.

**11.** EL ARRENDATARIO, garantiza a la Policía Nacional, que en caso de pérdidas resultantes, como consecuencia de actos deshonestos o fraudulentos del personal que emplee en el desarrollo del presente contrato con **dolo o sin él**, cometidos con la intención manifiesta de causar pérdida a la Policía Nacional, o de obtener ganancia financiera indebida para sí o para cualquier persona u organización, será responsabilidad suya, y procederá al resarcimiento de perjuicios que se tasen previamente por la Policía Nacional, o por un perito que para tal fin designen las partes.

**12.** Que el valor de nuestra propuesta y los valores de la oferta económica son presentados en la plataforma SECOP II, tal como lo indica la Entidad.

_____

(Firma del representante legal)

## FORMULARIO No. 2

## DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN ARRENDATARIOS

La Policía Nacional considerando que usted ofrece condiciones personales y profesionales para acceder a la información que se administra en la Institución, teniendo en cuenta la misión de la Policía Nacional y que este implica manejar información de diferentes niveles de clasificación, requiere que en correspondencia con el voto de confianza otorgado con la posibilidad de acceso a la información de la Policía Nacional usted suscriba el siguiente compromiso.

Yo, _____ Identificado con la cedula de ciudadanía No. _____, con domicilio en_____, de la empresa_____ , cargo_____, en adelante denominado el ARRENDATARIO, bajo el **PROCESO DE CONTRATACION** No._____, me comprometo a cumplir cabalmente los compromisos y demás directrices del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información para la Policía Nacional.

**Asimismo declaro que:**

Reconozco que la información es un activo sobre el cual se sustentan los objetivos estratégicos de la Institución y que es mi responsabilidad conocer las políticas de seguridad de la información, adoptarlas, cumplirlas, hacerlas respetar e informar cualquier incidente que se presente con el uso y manipulación de la misma al Jefe de la Oficina de Telemática de la unidad donde se preste el servicio, o a quien realice las funciones de telemática, el cual reportará el incidente al CSIRT ***"Computer Security Incident Response Team".***

Esta declaración comienza *con* la firma del contrato o convenio o acuerdo y permanecerá vigente mientras subsista el objeto que dio inició al mismo, manteniéndose inclusive durante las prórrogas sin necesidad de firmar una nueva declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información.

Así mismo, si el contrato, convenio u acuerdo inicial termina y se inicia después un nuevo contrato, convenio u acuerdo, pero con el mismo objeto del contrato, convenio u acuerdo anterior, esta declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información tomará vigencia sin necesidad de firmar uno nuevo.

**CONFIDENCIALIDAD**

1. El ARRENDATARIO se obliga en forma directa e irrevocable ante la POLICÍA NACIONAL a no revelar, divulgar o facilitar, bajo cualquier forma, a ninguna persona natural o jurídica, sea esta pública o privada, y a no utilizar para su propio beneficio o para beneficio de terceros, la información relacionada con el ejercicio de sus funciones en la Policía Nacional, así como también las políticas y/o cualquier otra información vinculada con sus funciones.
2. El ARRENDATARIO asume la obligación de mantener la confidencialidad acordada en la presente declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información por el tiempo que dure vigente la relación laboral y por un plazo adicional de 2 años contados a partir de la extinción del vínculo contractual y/o acuerdo y/o convenio.
3. La violación o el incumplimiento de la declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información por parte el ARRENDATARIO, generará las acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.
4. Si una orden judicial obligara al ARRENDATARIO a divulgar información confidencial, este se compromete a dar aviso previo a la POLICÍA NACIONAL de modo que la POLICÍA NACIONAL pueda impugnar la solicitud o procurar una orden judicial que lo proteja.
5. El ARRENDATARIO reconoce que esta información tiene un valor intangible, que no es generalmente dado a conocer al público o a terceros que podrían usarla en contra de la POLICÍA NACIONAL, de sus integrantes, de los habitantes de Colombia o del mismo Estado y que la información está sujeta a un esfuerzo razonable

de la POLICÍA NACIONAL para mantener su reserva y confidencialidad. Asimismo, el ARRENDATARIO no hará ninguna duplicación o copia del material confidencial.

**6.** El ARRENDATARIO devolverá inmediatamente todo material confidencial que se le haya entregado o asignado cuando así lo requiera o solicite la POLICÍA NACIONAL.

**7.** El ARRENDATARIO se compromete a no utilizar información o material confidencial una vez finalizada la relación contractual o laboral.

**8.** El ARRENDATARIO se compromete a guardar completa confidencialidad sobre la información a la que tenga acceso por su condición laboral o actividades que desempeñe, así mismo a no extraer, consultar, copiar, borrar, ni revelar información crítica y sensible a la que tenga acceso en perjuicio de la Policía Nacional o de sus funcionarios.

**RESERVA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y/O CONVENIO Y/O ACUERDO.**

El ARRENDATARIO reconoce que todos los trabajos llevados a cabo en LA POLICÍA NACIONAL, son sujetos a la dirección y control por parte de la institución Policial y constituyen una función contratada de conformidad a lo establecido en el régimen jurídico vigente aplicable a los ARRENDATARIOS.

El ARRENDATARIO informará a la POLICÍA NACIONAL cualquier descubrimiento, invento o creación que haya hecho, considerándose esto como parte del material confidencial, los cuales corresponderán a actividades propias desarrolladas con ocasión a la ejecución del objeto contratado, convenido o acordado y serán de propiedad de la POLICÍA NACIONAL.

**ME COMPROMETO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**, toda vez que:

**1.** He leído, comprendido, e interiorizado las políticas de seguridad de la información que se encuentran en el 1DT- MA- 0001 Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información para la Policía Nacional (Resolución No. 03049 DEL 24/08/12) y que es mi deber conocer la última versión que exista del mencionado documento.

**2.** Conozco mis deberes y derechos con respecto a la seguridad de la información.

**3.** Entiendo que el incumplimiento de las políticas de seguridad de la información, ya sea en forma intencional, negligente o con violación al deber objetivo de cuidado, implican acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.

**4.** Comprendo que dado el caso que se cause un daño a la Policía Nacional, como consecuencia de la inobservancia al deber objetivo de cuidado, la Policía Nacional podrá adelantar las acciones penales, civiles o contenciosas administrativas, en aras de buscar el resarcimiento de los daños y perjuicios que se llegaren a causar.

Suscribo este compromiso en _____, a los _____ (__) días del mes de _____ del año 20_____.

**EL ARRENDATARIO,**

Firma: _____
Post-Firma: _____
Identificación _____
Empresa: _____
Cargo: _____

## FORMULARIO No. 3

## COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: (Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o Unión Temporal proponente) domiciliado en (Domicilio de la persona firmante), identificado con (Documento de Identificación de la persona firmante. y lugar de expedición), quien obra en calidad de (Representante legal de la Sociedad, del Consorcio, de la Unión Temporal, o de la Asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha Sociedad, Consorcio, Unión Temporal, o Asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la Cámara de Comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, la presente invitación, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

**PRIMERO:** Que la Policía Nacional – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" adelanta un proceso de Mínima Cuantía para la celebración de un contrato estatal.

**SEGUNDO:** Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de la Policía Nacional – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas.

**TERCERO:** Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de mínima cuantía aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.**

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

**1.** EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta.

**2.** EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre.

**3.** EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de mínima cuantía y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios la Policía Nacional – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la Policía Nacional - Policía Nacional – Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

**4.** EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de Mínima Cuantía.

**5.** EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

**6.** En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (Ciudad donde se firma el presente documento) a los (Día del mes en letras y números, días del mes de del año).

**EL PROPONENTE:**

(Nombre, número del documento de identificación y firma del proponente o su representante)

| |
|---|
| SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL (CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL), A TRAVÈS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES. |

**FORMULARIO No. 4**
**ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**

El(los) suscrito(s) a saber: (nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (Domicilio de la persona firmante), identificado con (documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición), quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, dentro de la invitación publica teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

**PRIMERO:** Que la **POLICÍA NACIONAL** adelanta un proceso de contratación para la celebración de un contrato estatal de ***COMPRA DE CARPAS PARA LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA".***

**SEGUNDO:** Que **EL PROPONENTE** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la Nación.

**CLAUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.**

**EL PROPONENTE**, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

**1.** Mantener en reserva y no divulgar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** revelada por **LA POLICÍA NACIONAL** o por terceros formalmente designados para el efecto.

**2.** Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **CONTRATO**, la información que le sea entregada directamente por **LA POLICÍA NACIONAL** y/o sus designados.

**3.** Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **CONTRATO**.

**4.** Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**.

**5.** Reconocer que el recibo de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de **LA POLICÍA NACIONAL**.

**6.** Suscribir, con antelación a la revelación de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**, los Acuerdos de Confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente Acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, arrendatarios, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **CONTRATO**.

**7. El PROPONENTE** mantendrá una lista de usuarios de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que será entregada a **EL PROPONENTE** cuando ella lo solicite.

**8.** Utilizar única y exclusivamente **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el **CONTRATO.**

**9.** No utilizar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **CONTRATO**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

**10.** Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **CONTRATO**.

**11.** No usar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de **LA POLICÍA NACIONAL**.

**12.** No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de **LA POLICÍA NACIONAL**.

**13.** Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

**NOMBRE DEL PROPONENTE** :
**NIT o C.C.** :
**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL** :
**C.C.** :
**DIRECCIÓN** :
**TELÉFONO Y/O CELULAR** :
**E-MAIL:**

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL** _____

## FORMULARIO No. 5
## COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

El oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.

Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Ley 373 de 1997, Ley 697 de 2001, Resolución No. 00090 de 2018 Policía Nacional "Criterios para compras públicas sostenibles" y Documento CONPES 2834 de 1996.

Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como responsabilidad del arrendatario.

El arrendatario que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.

Así mismo, certifico que NO me encuentro en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA) actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA). http://vital.anla.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext. (ANEXAR PANTALLAZO DE LA CONSULTA).

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos adquiridos en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____ a los ____ días del mes de _____.

Firma del Oferente, Representante Legal o Apoderado
Nombre del Oferente, Representante Legal o Apoderado
Nombre o Razón Social del Oferente
Identificación del Oferente (C.C., C.E. o NIT)
Dirección, Teléfono, Email del Oferente

**FORMULARIO No. 6**
**COMPROMISOS CON EL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Referencia: Compromisos con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para el proceso cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".

El(los) suscrito(s) a saber: (nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (domicilio de la persona firmante), identificado con (documento de Identificación de la persona firmante y lugar de expedición), quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la Cámara de Comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

**DECRETO 1072 de 2015 – Artículo 1.1.1.1.** El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.

Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como, del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.

Dando alcance a la Resolución No. 04367 del 29 de agosto de 2018 y a lo dispuesto en la sesión del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del Complejo de DIPON del 04 de octubre de 2018 y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, así:

**Artículo 2.2.4.2.2.2. Campo de aplicación.** La presente sección se aplica a todas las personas vinculadas a través de un contrato formal de prestación de servicios, con entidades o instituciones públicas o privadas con una duración superior a un (1) mes y a los contratantes, conforme a lo previsto en el numeral 1 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012 y a los trabajadores independientes que laboren en actividades catalogadas por el Ministerio del Trabajo como de alto riesgo, tal y como lo prevé el numeral 5 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012.

**Artículo 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del Arrendatario.** El arrendatario debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:

1. Procurar el cuidado integral de su salud.

2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.

3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.

5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. (Decreto 723 de 2013, art. 16).

**Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.**

La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de sus funciones de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y seguridad en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, arrendatarios y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las acciones de mejora continua.

Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo:

1. Promover la mejora continua del desempeño y los resultados de la Policía Nacional en materia de seguridad y salud en el trabajo, minimizando la ocurrencia de los accidentes de trabajo y la aparición de enfermedades de origen laboral.

2. Definir y gestionar los recursos para la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

3. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles.

4. Identificar y evaluar los requisitos legales aplicables a los centros de trabajo y establecer las acciones de mejoras que permitan dar tratamiento a las brechas identificadas.

5. Fomentar las actividades de promoción y prevención de la salud en las unidades que conforman la Policía Nacional.

En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los arrendatarios y subarrendatarios, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", el arrendatario se obliga a dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 4º y artículo 7º, en los numerales 1.2 y 1.3, así:

1.2. Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:

1.2.1. desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del arrendatario o subarrendatario a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

1.2.2. Evidenciar la actividad participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

1.2.3. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.

1.2.4. Participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las actividades.

1.2.5. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.

1.2.6. Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al arrendatario durante la ejecución contractual.

1.2.7. Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.

1.2.8 Entregar al contratante o arrendatario, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como arrendatario.

1.3. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el arrendatario deberá:

1.3.1. Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como arrendatario, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en la actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

Atentamente,

FIRMA DEL PROPONENTE O SU REPRESENTANTE: _____

Fecha: _____

Empresa: _____

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Sibaté, 30 de diciembre del 2020 | | |
| **Hora de inicio:** | 09:00 horas | **Hora de finalización:** | 09:30 horas |
| **Lugar:** | Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" | | |

**ACTA 00091 ARACA-GRUPE 2.25**

**QUE TRATA DE LA APROBACIÓN DEL CONTENIDO ALIMENTICIO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

**ORDEN DEL DÍA**

1. Verificación de asistentes.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de compromisos.
4. Temas a tratar:
   Aprobación listado de productos.
   **Compromisos**.

**DESARROLLO**

**1. Verificación de asistentes**

La señora IT. LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA Jefe de Mediaciones Tecnológicas ESJIM de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" verifica la asistencia del personal que integra el Comité de Adquisiciones.

**2. Lectura del acta anterior**
No aplica

**3. Verificación de compromisos**
No aplica

4. **Temas a tratar**

Teniendo en cuenta que se está realizando la estructuración del estudio previo para el proceso de contratación que tiene como objeto el arrendamiento del primer piso del comedor de estudiantes, es necesario exponer y poner a disposición del comité de adquisiciones para aprobación el listado de productos enviado por la empresa el señor HERMIDA LOSADA JOHN, identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414, persona natural, el cual presenta con el fin de ser anexado, así:

**Listado de Productos**

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | VALOR FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1 | AGUA CRISTAL | BOTELLA | 1 | 1.650,00 |
| 2 | AGUA EN BOLSA 360 | BOLSA | 1 | 550,00 |
| 3 | AGUA EN BOLSA 3L | BOLSA | 1 | 3050,00 |
| 4 | AGUA H20 | BOTELLA | 1 | 2.550,00 |
| 5 | AGUADEPANELA | POCILLO | 1 | 1.000,00 |
| 6 | ALMOJABANA | UNIDAD | 1 | 1.500,00 |
| 7 | SAVILOE | UNIDAD | 1 | 2.050,00 |
| 8 | SPEED MAX | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 9 | SPORADE | VASO | 1 | 2.550,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 10 | AREPA BOYACENSE | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 11 | AREPA DE HUEVO FRITO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 12 | AREPA DE HUEVO PERICO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 13 | AREPA DE QUESO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 14 | AREQUIPE ALPINA | UNIDAD | 1 | 1.000,00 |
| 15 | AREQUIPE DE VASO | UNIDAD | 1 | 550 |
| 16 | AROMATICA DE FRUTAS | POCILLO | | 1.300,00 |
| 17 | ARTESANAL | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 18 | AVENA ALPINA | VASO | 1 | 2.200,00 |
| 19 | AVENA EN BOLSA | BOLSA | 1 | 1.300,00 |
| 20 | BARRA DE CHOCORRAMO | UNIDAD | 1 | 1.000,00 |
| 21 | BOCADILLO COMBINADO | UNIDAD | 1 | 650 |
| 22 | BOLITAS MAIZ CHOKIS | PAQUETE | 1 | 1250 |
| 23 | BOM BOM BUM | UNIDAD | 1 | 350 |
| 24 | BON YURT | UNIDAD | 1 | 2.850,00 |
| 25 | BUÑUELOS | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 26 | CEFE EN LECHE GRANDE | POCILLO | 1 | 1.500,00 |
| 27 | CAFÉ EN LECHE PEQUEÑA | POCILLO | 1 | 1.000,00 |
| 28 | CARNE A LA PLANCHA | COMBO | 1 | 9.000,00 |
| 29 | CASERO | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 30 | BIANCHI | UNIDAD | 1 | 200,00 |
| 31 | CHICLETS ADAMS CAJA GRANDE | CAJA | 1 | 1.050,00 |
| 32 | CHICLETS ADAMS CAJA PEQUEÑA | CAJA | 1 | 200 |
| 33 | MENTAS CHAO X3 | UNIDAD | 1 | 350,00 |
| 34 | CHEETOS | PAQUETE | 1 | 1.550,00 |
| 35 | CHOCOLATE | POCILLO | 1 | 1.550,00 |
| 36 | CHOCOLATINA COOKIES CREAM | UNIDAD | 1 | 850 |
| 37 | CHOCOLATINA JET PEQUEÑA | UNIDAD | 1 | 550 |
| 38 | CHOCOLATINA JUMBO MEDIANA | UNIDAD | 1 | 2.150,00 |
| 39 | CHOCOLATINA JUMBO GRANDE | UNIDAD | 1 | 3.550,00 |
| 40 | CHOCORRAMO | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 41 | COCOSSETIE | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 42 | CROASAN | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 43 | PAN ROLLO X6 | UNIDAD | 1 | 1.350,00 |
| 44 | DORITOS | PAQUETE | 1 | 1.500,00 |
| 45 | DETODITO O TODO RICO | PAQUETE | 1 | 2.050,00 |
| 46 | CHEESE TRIS | PAQUETE | 1 | 1.650,00 |
| 47 | EMPANADA | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 48 | ENSALADA DE FRUTAS | UNIDAD | 1 | 7.550,00 |
| 49 | FRUTO | BOTELLA | 1 | 2.250,00 |
| 50 | GALAS | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 51 | GALLETA CLUB SOCIAL | UNIDAD | 1 | 850 |
| 52 | GALLETA FESTIVAL | UNIDAD | 1 | 850 |
| 53 | GALLETA LA LECHERA | UNIDAD | 1 | 650 |
| 54 | GALLETA MAMUT | UNIDAD | 1 | 350 |
| 55 | GALLETA MILO | UNIDAD | 1 | 850 |
| 56 | GALLETAS CHOKIS | UNIDAD | 1 | 850 |
| 57 | GALLETAS CLUB SOCIAL | UNIDAD | 1 | 850 |
| 58 | GALLETAS TOSH | UNIDAD | 1 | 850 |
| 59 | GALLETAS DE CHOCOLATE DONNA | UNIDAD | 1 | 1.050,00 |
| 60 | GALLETAS OREO | UNIDAD | 1 | 850 |
| 61 | GALLETAS RITZ | UNIDAD | 1 | 1.050,00 |
| 62 | GANSITO | UNIDAD | 1 | 1150 |
| 63 | GASEOSA 1.5 | BOTELLA | 1 | 3.550,00 |
| 64 | GASEOSA 250 | BOTELLA | 1 | 1.550,00 |
| 65 | GASEOSA 350 | BOTELLA | 1 | 1.900,00 |
| 66 | GASEOSA 400 | BOTELLA | 1 | 2.550,00 |
| 67 | GASEOSA MINI | BOTELLA | 1 | 1.250,00 |
| 68 | GATORADE | BOTELLA | 1 | 3.150,00 |
| 69 | GATORADE 591 ML | BOTELLA | 1 | 4.850,00 |
| 70 | GELATINA BOGY | UNIDAD | 1 | 950 |
| 71 | HALLS BARRA | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 72 | HALLS UNIDAD | UNIDAD | 1 | 200 |
| 73 | HAMBURGUESACARNE | UNIDAD | 1 | 5.500,00 |
| 74 | HAMBURGUESA POLLO | UNIDAD | 1 | 5.500,00 |
| 75 | HERPOS | UNIDAD | 1 | 550 |
| 76 | JUGO HIT 2 LITROS | BOTELLA | 1 | 3.050,00 |
| 77 | JUGO HIT 350 | BOTELLA | 1 | 1.900,00 |
| 78 | JUGO HIT 500 | BOTELLA | 1 | 2.050,00 |
| 79 | JUGO HIT CAJA | BOTELLA | 1 | 1.050,00 |
| 80 | JUGO HIT CON GAS | BOTELLA | 1 | 2.250,00 |
| 81 | JUGO HIT VITAL | BOTELLA | 1 | 1.650,00 |
| 82 | JUGO NATURAL EN AGUA | JARRA | 1 | 4.000,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 83 | JUGO NATURAL EN LECHE | JARRA | 1 | 4.500,00 |
| 84 | KUMIS BOLSA | BOLSA | 1 | 1.050,00 |
| 85 | KUMIS | VASO | 1 | 1.550,00 |
| 86 | LA LECHERA | UNIDAD | 1 | 1.750,00 |
| 87 | LECHE ACHOCOLATADA ALPINA ALPIN | BOLSA | 1 | 1.550,00 |
| 88 | LECHE ACHOCOLATADA COLANTA | BOLSA | 1 | 1.050,00 |
| 89 | LECHE CONDENSADA | UNIDAD | 1 | 750 |
| 90 | LECHE EN BOLSA 200 | BOLSA | 1 | 900 |
| 91 | LECHE EN BOLSA 500 | BOLSA | 1 | 1.250,00 |
| 92 | LIBERAL | UNIDAD | 1 | 750 |
| 93 | MAIZITOS | PAQUETE | 1 | 1250 |
| 94 | MALTA GRANDE | BOTELLA | 1 | 2.050,00 |
| 95 | MALTA PEQUEÑA | BOTELLA | 1 | 1.550,00 |
| 96 | MANÍ SALADO LA ESPECIAL | PAQUETE | 1 | 2.100,00 |
| 97 | MANIMOTO | PAQUETE | 1 | 1200 |
| 98 | MANTECADA | UNIDAD | 1 | 1.350,00 |
| 99 | MINI CHIPS | PAQUETE | 1 | 1150 |
| 100 | PONQUE RAMO TRADICIONAL | UNIDAD | 1 | 3.150,00 |
| 101 | MRTEA 350 | BOTELLA | 1 | 1.600,00 |
| 102 | MRTEA 500 | BOTELLA | 1 | 2.250,00 |
| 103 | NATICHIPS | UNIDAD | 1 | 1.500,00 |
| 104 | PAN CHURRO | UNIDAD | 1 | 650 |
| 105 | PANELITAS | UNIDAD | 1 | 250 |
| 106 | PAPAS A LA FRANCESA | PORCION | 1 | 2.550,00 |
| 107 | PAPA RELLENA | UNIDAD | 1 | 1.650,00 |
| 108 | PAPA PAQUETE GRANDE | UNIDAD | 1 | 3.050,00 |
| 109 | PAPAS MARGARITA POLLO, CHEETOS | PAQUETE | 1 | 1.600,00 |
| 110 | PASTEL DE POLLO | UNIDAD | 1 | 1.800,00 |
| 111 | PASTEL GLORIA | UNIDAD | 1 | 1.800,00 |
| 112 | PASTEL YUCA | UNIDAD | 1 | 1.550,00 |
| 113 | PEAK | BOTELLA | 1 | 2.050,00 |
| 114 | PECHUGA A LA PLANCHA | COMBO | 1 | 9.000,00 |
| 115 | PERRO CALIENTE | UNIDAD | 1 | 4.000,00 |
| 116 | PLÁTANOS PATACÓN | PAQUETE | 1 | 1.200,00 |
| 117 | CHOCLITOS | UNIDAD | 1 | 1.300,00 |
| 118 | BRAZO DE REINA | UNIDAD | 1 | 1.050,00 |
| 119 | POPETAS | PAQUETE | 1 | 1.350,00 |
| 120 | PORCION DE PAPA FRITA | PORCION | 1 | 2.550,00 |
| 121 | PORCION DE QUESO | PORCION | 1 | 1.350,00 |
| 122 | REGENERIS | UNIDAD | 1 | 1.950,00 |
| 123 | SALCHIPAPA | UNIDAD | 1 | 4.550,00 |
| 124 | SANDWICH | UNIDAD | 1 | 3.200,00 |
| 125 | SOKA | BOTELLA | 1 | 1.500,00 |
| 126 | SPARKYS BOOBALOO | PAQUETE | 1 | 100 |
| 127 | SPARKYS BOOBALOO BARRA | PAQUETE | 1 | 850 |
| 128 | SUNDAE | UNIDAD | 1 | 1.250,00 |
| 129 | SUPERBOOM BON YOURT COLANTA | UNIDAD | 1 | 2.350,00 |
| 130 | SUPERCOCO Y MENTAS | UNIDAD | 1 | 100 |
| 131 | TAMAL | UNIDAD | 1 | 4.550,00 |
| 132 | TAMPICO BOLSA | BOLSA | 1 | 750 |
| 133 | TAMPICO PET GRANDE | BOTELLA | 1 | 1.350,00 |
| 134 | TAMPICO PET MEDIANO | BOTELLA | 1 | 1.050,00 |
| 135 | TRIDENT BARRA | BARRA | 1 | 1.250,00 |
| 136 | TINTO GRANDE | POCILLO | 1 | 1.050,00 |
| 137 | TINTO PEQUEÑO | POCILLO | 1 | 750 |
| 138 | TORTAS PORCION | UNIDAD | 1 | 950 |
| 139 | TOSTACOS | PAQUETE | 1 | 1250 |
| 140 | TRIDENT UNIDAD | UNIDAD | 1 | 200 |
| 141 | TROCILLOS | PAQUETE | 1 | 850 |
| 142 | VASO DE LECHE ENTERA | VASO | 1 | 1.250,00 |
| 143 | VELEÑO | UNIDAD | 1 | 550 |
| 144 | VIVE 100 GRANDE | BOTELLA | 1 | 2.550,00 |
| 145 | VIVE 100 PEQUEÑO | BOTELLA | 1 | 1.600,00 |
| 146 | YOGURT VASO | UNIDAD | 1 | 1.600,00 |
| 147 | YOGURT EN BOLSA | BOLSA | 1 | 950 |
| 148 | ZUCARITAS | PAQUETE | 1 | 250,00 |

El anterior listado, junto con los precios, es el ofrecido por el señor HERMIDA LOSADA JOHN, identificado con cédula de ciudadanía No. 17.646.414, persona natural, el cual no sufrió modificaciones, en atención a que el Comité de Adquisiciones en sesión los aprobó con el fin de ser incluidos en la relación técnica para el estudio previo para el proceso que tiene como objeto el

**ACTA 00091 ARACA-GRUPE. QUE TRATA DE LA APROBACIÓN DEL CONTENIDO ALIMENTICIO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES".**

ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES.

**COMPROMISOS**

| Actividad | Responsable | Fecha de entrega |
|---|---|---|
| 1. Adelantar procedimiento correspondiente. | IT. LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA | Inmediato |

**CONVOCATORIA**

Próxima reunión por establecer.

Atentamente,

IT. **LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA**
Jefe de Mediaciones Tecnológicas ESJIM

Teniente Coronel **ANGELA MARIA PINZON BERNAL**
Subdirectora Escuela

Anexo: uno planilla asistencia (1 folio)

Elaborado por: IT. Luis Fernando Bernal Ferreira
Revisado por: TC. Angela María Pinzón Bernal
Fecha de elaboración: 30/12/2021
Ubicación: H:\2020/Actas/

Kilómetro 20 Via Sibaté
Teléfono 5159600 Ext 30217
esjim.gumet@policia.gov.co
www.policia.gov.co

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

ACREDITADO ONAC
CEA-4.1 - 10 V-01
16-ECD-003

AREAD - GRUCO - 3.1

Sibaté, 23 de diciembre de 2020

Mayor
JHONNY ALBERTO MARIN MONTES
Jefe Seccional de Inteligencia Policial DECUN
Carrera 58 9-43 Puente Aranda.
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud estudios de seguridad y confiabilidad

En atención a que se están adelantado los estudios previos de arrendamiento para dos espacios físicos (comedor de estudiantes y cafetería el kiosco) dentro de este centro docente; y teniendo en cuenta el INSTRUCTIVO No. 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL"; numeral 2.3 que a la letra dice: "*(...)* ***Estudios de Seguridad y Confiabilidad: la seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y confiabilidad del arrendatario del mismo (...)";*** de manera atenta y comedida me permito solicitar al señor Mayor, estudie la posibilidad de ordenar a quien corresponda realizar el estudio de seguridad y confiabilidad al personal relacionado a continuación, así:

1. Razón social: NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.
   NIT: 901239275-4
   Domicilio principal: Carrera 32 1 B Sur 51, oficina 327 Medellín, Antioquia
   Correo electrónico: nutrimosyservimosconcalidadsas@gmail.com
   Teléfono comercial 1: 3123028
   Teléfono comercial 2: 3118105281
   Representante Legal Principal: LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ C.C. 18.393.987
   Representante legal Suplente: MARTA CECILIA SALAZAR ARBELAEZ C.C. 42.896.085

2. NOMBRE: JHON HERMIDA LOSADA (persona natural)
   C.C. 17.646.414
   Dirección de Notificación Judicial: Carrera 4 # 11-27

Municipio: Soacha (Cundinamarca)
Email Notificación Judicial: dhermidabar23@gmail.com
Teléfono contacto: 3112195704

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Olga Patricia Salazar Sanchez
Grado: Coronel
Cargo: Director (A) Escuela
Cédula: 23350892
Dependencia: Escuela De Suboficiales Y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jimenez De Quesada
Unidad: Escuela De Suboficiales Y Nivel Ejecutivo Gonzalo Jimenez De Quesada
Correo: olga.salazar@correo.policia.gov.co
26/12/2020 15:22:41

Anexo: No

KM 20 VIA SIBATE
Teléfono: 5159600 EXT 30207
esjim.gucon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

**INFORMACIÓN PÚBLICA**

Sibaté, Cundinamarca 22 de diciembre del 2020

Señores:

Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

Contratación.

Ref. interés participación en la licitación para arrendamiento de cafetería KIOSCO del lago.

El suscrito JOHN HERMIDA LOSADA, identificado con C.C No 17.646.414 de Florencia-Caquetá, presento esta carta de interés para participación en la licitación para arrendamiento de cafetería KIOSCO del lago ubicada en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" Kilometro 20 vía Sibaté, vereda San Benito – Cundinamarca. Es de anotar que cuento con la experiencia, personal, medios logísticos y documentación requerida para satisfacer la necesidad de la escuela.

Por la atención que se digne a la presente les quedo altamente agradecido.

Anexo: listado de precios productos a ofrecer.

Atentamente,

JOHN HERMIDA LOSADA
Dirección: Carrera 6 No. 4-22 San Benito - Sibaté
Teléfono: 3112195704-3112082809
e-mail: dhermidabar23@gmail.com
Ciudad: Sibaté, Cundinamarca

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 1.050,00 |
| UNIDAD | 1 | | 1150 |

INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

## Información

MUNICIPIO DE SINCELEJO

**Precio estimado total:** 108.946.404 COP

**Número del proceso** ARRENDAMIENTO 006-2021

**Título:** ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE UBICADO EN LA CALLE 22 N° 17- 30 PRIMER, SEGUNDO Y TERCER PISO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ARCHIVO MUNICIPAL EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO

**Fase:** Presentación de oferta

**Estado:** Proceso adjudicado y celebrado

**Descripción:** ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE UBICADO EN LA CALLE 22 N° 17- 30 PRIMER, SEGUNDO Y TERCER PISO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ARCHIVO MUNICIPAL EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO

**Tipo de proceso** Contratación directa.

## Datos del contrato

**Tipo de contrato** Rental of buildings

**Justificación de la modalidad de contratación** Arrendamiento de inmuebles

**Duración del contrato:** 6 (Meses)

**Dirección de ejecución del contrato** Calle 28 # 25 A 246, Sincelejo - Sucre Sincelejo Sucre COLOMBIA

**Código UNSPSC** 80131502 - Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

**Lista adicional de códigos UNSPSC**

**Lotes?** ○Sí ◉No

## Identificación

**Dar publicidad al proceso** Sí

## Cronograma

**Zona horaria:** (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito

**Firma del Contrato** 1 hora para terminar *(12/01/2021 2:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Fecha de inicio de ejecución del contrato** 2 horas para terminar *(12/01/2021 2:30:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Plazo de ejecución del contrato** 11/07/2021 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Fecha de publicación del proceso** 2 días de tiempo transcurrido *(9/01/2021 12:55:41 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

## Configuración financiera

**Definir Plan de Pagos?** No

**¿Solicitud de garantías?** No

## Documentación

| Nombre del documento | |
|---|---|
| CERTIFICADO.pdf | Descargar |
| CDP 10006.pdf | Descargar |
| ESTUDIO PREVIO.pdf | Descargar |

## Información de la selección

| Entidad adjudicataria | Valor del contrato | Documento(s) | Evaluación |
|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | |

## Visita al lugar de ejecución

**¿Permitir visitas al lugar de ejecución?** No

## Información presupuestal

**Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz** ○Sí ◉No

**Destinación del gasto** Funcionamiento

| | | Valor |
|---|---|---|
| **Fuente de los recursos:** | Presupuesto General de la Nación - PGN | 0 |
| | Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI | 0 |
| | Sistema General de Regalías - SGR | 0 |
| | Recursos Própios (Alcaldías y Gobernaciones) | 108.946.404 |
| | Recursos de Crédito | 0 |

| | |
|---|---|
| Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI) | 0 |
| Valor total | 108.946.404 |

**Entidad Estatal registrada en el SIIF** ○Si ◉No

**CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)**

| Código | Tipo | Estado | Saldo | Saldo a comprometer | Código unidad/subunidad ejecutora |
|---|---|---|---|---|---|
| 10006 | CDP | No validado | 1.200.000.000 COP | 108.946.404 COP | 00-00-00 |

| | |
|---|---|
| **Saldo de CDP** | 1.200.000.000 COP |
| **Saldo de vigencias futuras** | 0 COP |
| **Saldo total a comprometer** | 108.946.404 COP |
| **Última consulta a SIIF** | |
| **Fecha de consulta SIIF** | - |

## Cuestionario

**Cuestionario - Recuerde que la lista de precios debe tener máximo 100 artículos**

1.1

| Ref. Artículo | Código UNSPSC | Descripción | Cantidad | Unidad | Precio unitario estimado | Precio unitario | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 0,00 |
| 1 | 80131502 | ARRENDAMIENTO DE BIEN INMUEBLE UBICADO EN LA CALLE 22 N° 17- 30 PRIMER, SEGUNDO Y TERCER PISO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ARCHIVO MUNICIPAL EN EL MUNICIPIO DE SINCELEJO | 1,00 | UN | 108.946.404,00 | | |

## Observaciones y Mensajes

| Tipo | Referencia | Asunto | Fecha |
|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | |

## Información

**INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO - SECCIONAL HUILA**

**Precio estimado total:** 3.000.000 COP

**Número del proceso** HUI-CD-003-2021

**Título:** Arrendamiento oficina Garzón

**Fase:** Presentación de oferta

**Estado:** Proceso adjudicado y celebrado

**Descripción:** Arrendamiento del inmueble ubicado en el municipio de Garzón Huila para el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, en la siguiente dirección: Carrera 9 No 4-54

**Tipo de proceso** Contratación directa.

## Datos del contrato

**Tipo de contrato** Rental of buildings

**Justificación de la modalidad de contratación** Arrendamiento de inmuebles

**Duración del contrato:** 3 (Meses)

**Fecha de terminación del contrato:** 31/03/2021 11:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Dirección de ejecución del contrato** Calle 21 # 3 -87 Neiva Huila COLOMBIA

**Código UNSPSC** 80131502 - Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

**Lista adicional de códigos UNSPSC**

**Lotes?** ○Sí ◉No

## Identificación

**Dar publicidad al proceso** Sí

## Cronograma

**Zona horaria:** (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito

**Firma del Contrato** 2 días de tiempo transcurrido *(9/01/2021 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Fecha de inicio de ejecución del contrato** 2 horas para terminar *(12/01/2021 3:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Plazo de ejecución del contrato** 18 días para terminar *(31/01/2021 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

**Fecha de publicación del proceso** 2 días de tiempo transcurrido *(9/01/2021 4:49:28 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

## Configuración financiera

**Definir Plan de Pagos?** No

**¿Solicitud de garantías?** No

## Documentación

| Nombre del documento | |
|---|---|
| Estudios Previos-Arrend Garzón 2021(act).pdf | Descargar |
| Resol Garzón 2021(act).pdf | Descargar |
| Constancia Garzón.pdf | Descargar |

## Información de la selección

| Entidad adjudicataria | Valor del contrato | Documento(s) | Evaluación |
|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | |

## Visita al lugar de ejecución

**¿Permitir visitas al lugar de ejecución?** No

## Información presupuestal

**Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz** ○Sí ◉No

**Destinación del gasto** Funcionamiento

| | | Valor |
|---|---|---|
| **Fuente de los recursos:** | Presupuesto General de la Nación - PGN | 0 |
| | Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI | 0 |
| | Sistema General de Regalias - SGR | 0 |
| | Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones) | 0 |

| | |
|---|---|
| Recursos de Crédito | 0 |
| Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI) | 3.000.000 |
| Valor total | 3.000.000 |

**Entidad Estatal registrada en el SIIF** ◉ Sí ○ No

**Código unidad/subunidad ejecutora** 17-02-00-041

**CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)**

| Código | Tipo | Estado | Saldo | Saldo a comprometer | Código unidad/subunidad ejecutora |
|---|---|---|---|---|---|
| 421 | CDP | Generado | 9.375.000 COP | 3.000.000 COP | 17-02-00-041 |

| | |
|---|---|
| **Saldo de CDP** | 9.375.000 COP |
| **Saldo de vigencias futuras** | 0 COP |
| **Saldo total a comprometer** | 3.000.000 COP |
| **Última consulta a SIIF** | Exito |
| **Fecha de consulta SIIF** | 9/01/2021 4:25 PM |

## Cuestionario

**1 Cuestionario - Recuerde que la lista de precios debe tener máximo 100 artículos.**

1.1

| Ref. Artículo | Código UNSPSC | Descripción | Cantidad | Unidad | Precio unitario estimado | Precio unitario | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 0,00 |
| 1 | 80131502 | Arrendamiento del inmueble ubicado en el municipio de Garzón Huila, en la siguiente dirección: Carrera 9 No 4-54 | 1,00 | UN | 3.000.000,00 | | |

## Observaciones y Mensajes

| Tipo | Referencia | Asunto | Fecha |
|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | |

INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

## Información

**INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO - SECCIONAL SUCRE**

**Precio estimado total:** 2,611,511 COP

| | |
|---|---|
| **Número del proceso** | SUC-CD-001-2021 |
| **Título:** | ARRENDAMIENTO DE INMUEBLE PARA LA OFICINA DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA SECCIONAL SINCÉ- SUCRE |
| **Fase:** | Presentación de oferta |
| **Estado:** | Proceso adjudicado y celebrado |
| **Descripción:** | Concede el arrendamiento al INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA SECCIONAL SINCÉ- SUCRE el uso y el goce del inmueble ubicado en la Calle 8 No 6-64 del departamento de sucre |
| **Tipo de proceso** | Contratación directa. |

## Datos del contrato

| | |
|---|---|
| **Tipo de contrato** | Rental of buildings |
| **Justificación de la modalidad de contratación** | Arrendamiento de inmuebles |
| **Duración del contrato:** | 3 (Meses) |
| **Fecha de terminación del contrato:** | 31/03/2021 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Dirección de ejecución del contrato** | Cra 25B #25-116 Sincelejo Sucre COLOMBIA |
| **Código UNSPSC** | 80131502 - Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales |
| **Lista adicional de códigos UNSPSC** | |
| **Lotes?** | ○Sí ◉No |

## Identificación

| | |
|---|---|
| **Dar publicidad al proceso** | Sí |

## Cronograma

| | |
|---|---|
| **Zona horaria:** | (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito |
| **Firma del Contrato** | 3 horas para terminar *(12/01/2021 4:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Fecha de inicio de ejecución del contrato** | 3 horas para terminar *(12/01/2021 4:01:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Plazo de ejecución del contrato** | 31/03/2021 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |
| **Fecha de publicación del proceso** | 2 horas de tiempo transcurrido *(12/01/2021 9:08:41 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* |

## Configuración financiera

| | |
|---|---|
| **Definir Plan de Pagos?** | No |
| **¿Solicitud de garantías?** | No |

## Documentación

| Nombre del documento | |
|---|---|
| ESTUDIOS PREVIOS DE ARRIENDO OFICINA LOCAL SINCE 2021.pdf | Descargar |
| RESOLUCION CONTRATACIOIN DIRECTA-SINCE.pdf | Descargar |

## Información de la selección

| Entidad adjudicataria | Valor del contrato | Documento(s) | Evaluación |
|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | |

## Visita al lugar de ejecución

| | |
|---|---|
| **¿Permitir visitas al lugar de ejecución?** | No |

## Información presupuestal

| | |
|---|---|
| **Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz** | ○Sí ◉No |
| **Destinación del gasto** | Funcionamiento |

| | | Valor |
|---|---|---|
| **Fuente de los recursos:** | **Presupuesto General de la Nación - PGN** | 0 |
| | **Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI** | 0 |
| | **Sistema General de Regalias - SGR** | 0 |
| | **Recursos Própios (Alcaldías y Gobernaciones)** | 0 |

| | |
|---|---|
| Recursos de Credito | 0 |
| Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI) | 2.611.511 |
| Valor total | 2.611.511 |

**Entidad Estatal registrada en el SIIF** ◉Si ○No

**Código unidad/subunidad ejecutora** 17-02-00-000

**CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)**

| Código | Tipo | Estado | Saldo | Saldo a comprometer | Código unidad/subunidad ejecutora |
|---|---|---|---|---|---|
| 421 | CDP | Con Compromiso | 51.229.788,93 COP | 2.611.511 COP | 17-02-00-000 |

| | |
|---|---|
| **Saldo de CDP** | 51.229.788,93 COP |
| **Saldo de vigencias futuras** | 0 COP |
| **Saldo total a comprometer** | 2.611.511 COP |
| **Última consulta a SIIF** | Exito |
| **Fecha de consulta SIIF** | 12/01/2021 9:00 AM |

## Cuestionario

**1 Cuestionario - Recuerde que la lista de precios debe tener máximo 100 artículos**

1.1

| Ref. Artículo | Código UNSPSC | Descripción | Cantidad | Unidad | Precio unitario estimado | Precio unitario | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal 0,00 |
| 1 | 80131502 | Concede el arrendamiento al INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA SECCIONAL SINCÉ- SUCRE el uso y el goce del inmueble ubicado en la Calle 8 No 6-64 del departamento de sucre | 1,00 | UN | 2.611.511,00 | | |

## Observaciones y Mensajes

| Tipo | Referencia | Asunto | Fecha |
|---|---|---|---|
| *No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados* | | | |

DANE
INFORMACIÓN PARA TODOS

El futuro es de todos
Gobierno de Colombia

# Total, Indice de Precios al Consumidor (IPC)

**Índices - Serie de empalme**
**2003 - 2020**

**Base Diciembre de 2018 = 100,00**

| Mes | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Enero | 50,42 | 53,54 | 56,45 | 59,02 | 61,80 | 65,51 | 70,21 | 71,69 | 74,12 | 76,75 | 78,28 | 79,95 | 83,00 | 89,19 | 94,07 | 97,53 | 100,60 | 104,24 |
| Febrero | 50,98 | 54,18 | 57,02 | 59,41 | 62,53 | 66,50 | 70,80 | 72,28 | 74,57 | 77,22 | 78,63 | 80,45 | 83,96 | 90,33 | 95,01 | 98,22 | 101,18 | 104,94 |
| Marzo | 51,51 | 54,71 | 57,46 | 59,83 | 63,29 | 67,04 | 71,15 | 72,46 | 74,77 | 77,31 | 78,79 | 80,77 | 84,45 | 91,18 | 95,46 | 98,45 | 101,62 | 105,53 |
| Abril | 52,10 | 54,96 | 57,72 | 60,09 | 63,85 | 67,51 | 71,38 | 72,79 | 74,86 | 77,42 | 78,99 | 81,14 | 84,90 | 91,63 | 95,91 | 98,91 | 102,12 | 105,70 |
| Mayo | 52,36 | 55,17 | 57,95 | 60,29 | 64,05 | 68,14 | 71,39 | 72,87 | 75,07 | 77,66 | 79,21 | 81,53 | 85,12 | 92,10 | 96,12 | 99,16 | 102,44 | 105,36 |
| Junio | 52,33 | 55,51 | 58,18 | 60,48 | 64,12 | 68,73 | 71,35 | 72,95 | 75,31 | 77,72 | 79,39 | 81,61 | 85,21 | 92,54 | 96,23 | 99,31 | 102,71 | 104,97 |
| Julio | 52,26 | 55,49 | 58,21 | 60,73 | 64,23 | 69,06 | 71,32 | 72,92 | 75,42 | 77,70 | 79,43 | 81,73 | 85,37 | 93,02 | 96,18 | 99,18 | 102,94 | 104,97 |
| Agosto | 52,42 | 55,51 | 58,21 | 60,96 | 64,14 | 69,19 | 71,35 | 73,00 | 75,39 | 77,73 | 79,50 | 81,90 | 85,78 | 92,73 | 96,32 | 99,30 | 103,03 | 104,96 |
| Septiembre | 52,53 | 55,67 | 58,46 | 61,14 | 64,20 | 69,06 | 71,28 | 72,90 | 75,62 | 77,96 | 79,73 | 82,01 | 86,39 | 92,68 | 96,36 | 99,47 | 103,26 | 105,29 |
| Octubre | 52,56 | 55,66 | 58,60 | 61,05 | 64,20 | 69,30 | 71,19 | 72,84 | 75,77 | 78,08 | 79,52 | 82,14 | 86,98 | 92,62 | 96,37 | 99,59 | 103,43 | 105,23 |
| Noviembre | 52,75 | 55,82 | 58,66 | 61,19 | 64,51 | 69,49 | 71,14 | 72,98 | 75,87 | 77,98 | 79,35 | 82,25 | 87,51 | 92,73 | 96,55 | 99,70 | 103,54 | 105,08 |
| Diciembre | 53,07 | 55,99 | 58,70 | 61,33 | 64,82 | 69,80 | 71,20 | 73,45 | 76,19 | 78,05 | 79,56 | 82,47 | 88,05 | 93,11 | 96,92 | 100,00 | 103,80 | 105,48 |

**Fuente:** DANE.

**Nota:** La diferencia en la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación y redondeo.

**Actualizado el 5 de enero de 2021**

Inicio (/)
Registros
Estado de su Trámite (/RutaNacional)
Cámaras de Comercio (/Home/DirectorioRenovacion)
Formatos CAE (/Home/FormatosCAE)
Recaudo Impuesto de Registro (/Home/CamRecImpReg)

« Regresar

REGISTRO MERCANTIL

# HERMIDA LOSADA JOHN

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo

| | |
|---|---|
| Sigla | |
| Cámara de comercio | BOGOTA |
| Identificación | CEDULA DE CIUDADANIA 17646414 NIT 176464140 |

## Registro Mercantil

Compra (http://linea.ccb.org.co/certifi

Representantes Legales

| | |
|---|---|
| Numero de Matricula | 1131371 |
| Último Año Renovado | 2020 |
| Fecha de Renovacion | 20201217 |
| Fecha de Matricula | 20011004 |
| Fecha de Vigencia | |
| Estado de la matricula | ACTIVA |
| Fecha de Cancelación | |
| Tipo de Organización | PERSONA NATURAL |
| Categoria de la Matricula | PERSONA NATURAL |
| Empleados | 0 |
| Afiliado | N |
| Beneficiario Ley 1780? | |

Actividades Económicas

5613 Expendio de comidas preparadas en cafeterías
5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas
4721 Comercio al por menor de productos agrícolas para el consumo en establecimientos especializados

Información Propietario / Establecimientos, agencias o sucursales

Acceso Privado
Correo electrónico
Contraseña
ENVIAR
Olvido su contraseña? (/Account/ForgotPassword)

| Razon Social ó Nombre | NIT o |
|---|---|
| [illegible] | - |

Mostrando registros del 1 al 1 de un total de 1 registros

Anterior Siguiente



# ENLACES RELACIONADOS

- Sitio Web de Confecamaras (http://www.confecamaras.org.co)
- Consulta de Uso de Suelos - IUS (https://ius.confecamaras.co/Map)
- Registro Nacional de Turismo - RNT (http://rnt.confecamaras.co)
- Reporte de Entidades del Estado - PUP (https://ree.rues.org.co)
- Registro de Garantías Mobiliarias (http://www.garantiasmobiliarias.com.co)
- Registro Único Nacional de Entidades Operadoras de Libranza (http://runeol.rues.org.co/)
- Sistema de Inspección, Vigilancia y Control de los Municipios y Cámaras de Comercio (http://ivc.confecamaras.co/)

Confecámaras
Red de Cámaras de Comercio

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Sibaté, 23 de diciembre de 2020 | | |
| **Hora de inicio:** | 14:00 horas | **Hora finalización** | 14:30 horas |
| **Lugar:** | Sala de juntas Dirección | | |

**ACTA No. 00151 – AFINA - GRUCO – 2.25**

**QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO, PARA LA SELECCIÓN DE LOS INTERESADOS EN CONTRATAR UNOS ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS PARA EL ARRENDAMIENTO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA".**

**ORDEN DEL DÍA**

1. Verificación de Quórum.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar:
   - selección de interesados en contratar
5. Compromisos.

**DESARROLLO**

Verificación de asistentes

**1. VERIFICACIÓN DE QUÓRUM.**

En las instalaciones de la sala de juntas de la Dirección de este centro docente, el día 23/12/2020 siendo las 14:00 horas, se reúne la señora Coronel OLGA PATRICIA SALAZAR SANCHEZ Directora de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez De Quesada", con el personal que compone el Comité de Adquisiciones de la unidad, integrado por el siguiente personal: Teniente Coronel ANGELA MARÍA PINZÓN BERNAL Subdirectora Escuela; Mayor EDWIN LUCAS MARTÍNEZ GARCÍA Jefe Oficina Planeación ESJIM; Mayor ELAINE GÓMEZ CASTRO Jefe Área Administrativa ESJIM; Teniente FABIO ANDRÉS VALLEJO RUIZ Jefe Grupo Financiero ESJIM; con el fin de realizar la selección de los posibles oferentes para los procesos de contratación directa que adelantará la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", para el arrendamiento del primer piso del comedor estudiantil con un área de 181.80 M2 ubicado dentro de la Escuela, destinado para prestar el servicio de restaurante para el personal de planta, personal en curso de ascenso y demás población flotante, que más adelante se relaciona.

**2. LECTURA DEL ACTA ANTERIOR.**

No existen actas con referencia a esta reunión.

**3. VERIFICACIÓN DE LOS COMPROMISOS.**

No existen compromisos.

**4. SELECCIÓN DE LOS INTERESADOS EN CONTRATAR**

**4.1 ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES.**

Se procede a realizar la selección del interesado para presentar oferta dentro del proceso de contratación directa **PN ESJIM CD 001 2021**, para el ARRENDAMIENTO DEL PRIMER PISO DEL

COMEDOR ESTUDIANTIL CON UN ÁREA DE 181.80 M2 UBICADO EN LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA EL PERSONAL DE PLANTA, PERSONAL EN CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE, previo a la verificación de los requisitos de experiencia especificas en cada una de las áreas a contratar.

Teniendo en cuenta los factores de conveniencia, que pueden dar mérito para soportar las necesidades de restaurante de la escuela, entre otros factores como el objeto social de la firma que se ajusta a lo requerido en el objeto del contrato, por tanto, el Comité de Adquisiciones de la Unidad y el señor ordenador del gasto, seleccionan a la persona jurídica denominada **NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S., NIT 901239275-4**, con el fin de presentar oferta dentro de los términos precontractuales para el proceso PN ESJIM CD 001 2021, en la contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de comedor estudiantil.

**4.2 ARRENDAMIENTO DEL PRIMER PISO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL CON UN ÁREA DE 181.80 M2 UBICADO EN LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA", DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA EL PERSONAL DE PLANTA, PERSONAL EN CURSO DE ASCENSO Y DEMÁS POBLACIÓN FLOTANTE.**

Se procede a realizar la selección del interesado para presentar oferta dentro del proceso de contratación directa **PN ESJIM CD 002 2021**, para el ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DESTINADO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS, CON UN ÁREA DE 112 M2, UBICADO EN EL KIOSCO DEL LAGO DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA" KM 20 VÍA SIBATÉ, PARA LA ATENCIÓN DEL PERSONAL DE PLANTA DE LA ESCUELA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL DE CURSO DE ASCENSO Y VISITANTES, previo a la verificación de los requisitos de experiencia especificas en cada una de las áreas a contratar.

Teniendo en cuenta los factores de conveniencia, que pueden dar mérito para soportar las necesidades de restaurante de la escuela, entre otros factores como el objeto social de la firma que se ajusta a lo requerido en el objeto del contrato, por tanto, el Comité de Adquisiciones de la Unidad y el señor ordenador del gasto, seleccionan a la persona natural denominada **HERMIDA LOSADA JOHN, CC. 17.646.414**, con el fin de presentar oferta dentro de los términos precontractuales para el proceso PN ESJIM CD 002 2021, en la contratación directa para el arrendamiento del inmueble, destinado para prestar el servicio de cafetería en el Kiosko el Lago.

El presente proceso está soportado bajo la normatividad vigente, así:

La Ley 80 de 1993, Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

La ley 1150 de 2007," por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos", previó en su artículo 2º como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

El Decreto 1082 del 2015, en su Artículo 2.2.1.2.1.4.11 Menciona la modalidad de contratación directa para el Arrendamiento de bienes inmuebles.

Resolución No. 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional "

Resolución No. 00090 de 2018 "Por la cual se modifica, actualiza y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional.

Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020; Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional.

Para la presente reunión se ha tenido en cuenta, para efectos de autorizar al interesado en presentar oferta al citado proceso, la cual debe ser evaluada de manera objetiva, en aras de garantizar los principios establecidos en la Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública", en especial, lo determinado en su **ARTICULO 24. DEL PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA**. En virtud de este principio:

1o. La escogencia del contratista se efectuará siempre a través de licitación o concurso públicos, **Salvo en los siguientes casos en los que se podrá CONTRATAR DIRECTAMENTE... e) Arrendamiento o adquisición de inmuebles.**

Relación de interesados en participar en los procesos de CONTRATACIÓN DIRECTA para el arrendamiento de unos espacios físicos ubicados dentro de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada":

| No. | OFERENTE | LOCAL A ARRENDAR |
|---|---|---|
| 1 | NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S. | COMEDOR DE ESTUDIANTES |
| 2 | JOHN HERMIDA LOSADA | CAFETERÍA KIOSKO LAGO |

Lo anterior con el fin de arrendar unos espacios físicos de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", los cuales serán destinado para el funcionamiento de comedor estudiantil y cafetería kiosko, para la atención del personal de planta de la escuela, auxiliares de policía, personal de curso de ascenso y visitantes, con el fin de prestar un servicio digno.

## 4 COMPROMISOS

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes

| Actividad | Responsable | Fecha de entrega |
|---|---|---|
| 1) Estructurar estudio previo y presentar al área de contratos para realizar el proceso COMEDOR DE ESTUDIANTES. | **IJ. MARITZA BERNAL VALBUENA** | |
| 2) Estructurar estudio previo y presentar al área de contratos para realizar el proceso CAFETERÍA KIOSKO LAGO. | **IT. LUIS FERNANDO BERNAL FERREIRA** | |

**CONVOCATORIA**

La próxima reunión, se encuentra sin establecer.

Anexo: uno (listado en 01 folio(s)

Kilómetro 20 Vía Sibaté
Teléfono 5159600
esjim.admis@policia.gov.co
www.policia.gov.co

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Sibaté, 23 de diciembre de 2020 | | |
| **Hora de inicio:** | 14:00 horas | **Hora finalización** | 14:30 horas |
| **Lugar:** | Sala de juntas Dirección | | |

**ACTA No. 00151 – AFINA - GRUCO – 2.25**

**QUE TRATA DE LA REUNIÓN DE TRABAJO, PARA LA SELECCIÓN DE LOS INTERESADOS EN CONTRATAR UNOS ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS PARA EL ARRENDAMIENTO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA".**

**ASISTENTES**

| GR. | NOMBRES Y APELLIDOS | UNIDAD O DEPENDENCIA | CORREO ELECTRÓNICO | CEDULA DE CIUDADANÍA | TELÉFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TC | Angela M. Pinzon | Sudie | angela.pinzon@correo | 5252634 | 5 3112 860055 | [illegible] |
| My | Claire Gomez | AFINA | claire.gomez@correo. | 32735924 | 3125703509 | [illegible] |
| My | Edwin Lucas Martinez | PLANE | edwin.martinez@ | 71229167 | 3214925703 | [illegible] |
| TE | Fabio Andres Vallejo R. | GRUFI | Fabio.vallejo1027@correo. | 1.030.561.956 | 3124877773 | [illegible] |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Kilómetro 20 Via Sibaté
Teléfono 5159600
esjim.admis@policia.gov.co
www.policia.gov.co