MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA BOGOTÁ

GS-2026- **/DIBIE– RECRI- 2.25**

Bogotá D.C, 1 de septiembre de 2026

Señores
OFERENTES

Asunto: invitación a cotizar

La Dirección de Bienestar Social y Familia, con miras en adelantar el proceso de contratación directa, con el objeto de "ENTREGA EN ARRENDAMIENTO DE INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS AL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR, UBICADAS EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE BOGOTA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA, POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE BOGOTA Diagonal 48 Sur # 51D-05. Barrio Venecia" por tanto, se hace extensiva la invitación a presentar portafolio de servicios, teniendo en cuenta las siguientes indicaciones.

PARAMETROS PARA PRESENTAR EL SERVICIO		
ADVERTENCIA	El ofrecimiento de servicios solicitados servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en si misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.	
OBJETO	"ENTREGA EN ARRENDAMIENTO DE INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS AL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR, UBICADAS EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE BOGOTA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA, POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE BOGOTA Diagonal 48 Sur # 51D-05. Barrio Venecia"	
VALIDEZ DEL OFRECIMIENTO DE SERVICIOS	El plazo establecido para la vigencia del presente ofrecimiento de servicios es de noventa (90) días a partir de la presentación de la misma.	
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**PLAZO DE EJECUCIÓN**	El plazo de ejecución del contrato es de 12 meses una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento del contrato, aprobación de la garantía única y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.
	FORMA DE PAGO	El **ARRENDATARIO** se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR, el canon mensual en forma **ANTICIPADA** pagadero dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, consignando a la cuenta dispuesta por la DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA El valor a cancelar del canon de arrendamiento, incluye IVA del 19% sin servicios de agua, energía y gas.
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del proceso que se realice en caso de culminar en un proceso de contratación, incluidas garantías.
	RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN Y MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS	Los amparos, vigencias y cuantías, se derivan del proceso que se llegue a realizar.

GS-2026-029667-DIBIE

<table>
<tr><td rowspan="3">CANON DE ARRENDAMIENTO</td><td colspan="3">Se establece un valor de UN MILLÓN DOSCIENTOS VEINTITRES MIL PESOS ($1.223.000,00) MONEDA CORRIENTE IVA incluido, sin contar servicios públicos (energía, agua y gas) distribuidos así:</td></tr>
<tr><td>CANTIDAD / MESES</td><td>VALOR CANON MENSUAL</td><td>VALOR TOTAL DEL CONTRATO</td></tr>
<tr><td>12 MESES</td><td>$ 1.223.000,00</td><td>$ 14.676.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="3">Observación: Los servicios de agua, energía y gas serán cancelados de acuerdo al valor reportado en los medidores de paso derivados del principal o que se encuentran instalados.</td></tr>
<tr><td>PLAZO PARA PRESENTAR EL OFRECIMIENTO</td><td colspan="3">El plazo con que cuenta el interesado para presentar el ofrecimiento de servicios respectivamente es de cinco (5) días hábiles contados a partir de la publicación del evento de cotización.</td></tr>
</table>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Con el ánimo de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los posibles oferentes y contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades de intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de bebidas y alimentos, el futuro arrendatario deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la Resolución 2674 de 2013.

En el portafolio de servicios, es necesario acreditar que se compromete a cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones técnicas; las cuales se encuentran divididas en las etapas contractuales así;

La Policía Nacional de Colombia – Dirección de Bienestar Social y Familia, tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento del presente anexo y cada una de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de todos los servicios a recibir, además de la descripción de requisitos que los oferentes deberán cumplir.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con el objeto del contrato ***"ENTREGA EN ARRENDAMIENTO DE INSTALACIONES PROPIAS DESTINADOS AL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR, UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA BOGOTA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE BOGOTA*** Diagonal 48 Sur # 51 D-05"		
2	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a utilizar el inmueble, ubicado en el Colegio NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA BOGOTA, ubicado en la Diagonal 48 Sur # 51 D-05, de la ciudad de Bogotá Cundinamarca, únicamente para la prestación del servicio de la tienda escolar.		
3	Con la presente **el oferente certifica por escrito** que cumplirá con la totalidad del documento de regulación de tiendas escolares expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN**		
4	Con la presente **el oferente certifica por escrito** que cumplirá con la totalidad del documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN**		
5	Con la presente **el oferente certifica por escrito**, que el personal de cocina y quienes manipulen la preparación de los alimentos, contarán con los cursos que acrediten la formación Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).		

GS-2026-029667-DIBIE

6	Con la presente **el oferente certifica por escrito** a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.		
7	Con la presente **el oferente certifica por escrito** que se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental - SGA		
8	Con la presente **el oferente certifica por escrito** que se compromete a cumplir con la atención de auditorías, visitas internas y externas de los entes de control, teniendo actualizada la documentación e información pertinente y establecida en la normatividad vigente como soportes en las condiciones técnicas del contrato.		

II. OTRAS CONDICIONES

MINISTERIO EDUCACIÓN
DOCUMENTO TÉCNICO DE SOPORTE PARA LA REGLAMENTACIÓN DE TIENDAS ESCOLARES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presente **el oferente se compromete** que cumplirá con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN,** así: **ALIMENTACIÓN SALUDABLE:** Es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes. Los alimentos que se ofrecen en las tiendas escolares saludables deberían promover una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua, en este sentido se proponen los alimentos permitidos y no permitidos según clasificación de grupos de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA. Las tiendas escolares saludables deben ofrecer alimentos que protejan la salud de la comunidad educativa, por tanto, se realizó una revisión bibliográfica de los tipos de alimentos. **Tabla 1. Grupos de alimentos permitidos en la tienda escolar saludable**		

GRUPO	SUBGRUPO	PERMITIDOS	RECOMENDACIONES
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Cereales	Pan, galletas, tostadas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no debe estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos No se permite con presencia de grasas Trans.
	Raíces	Yuca (incluir en preparaciones saludables), ñame	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Tubérculos	Papa (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, vapor o cocidas.
	Plátanos	Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.
II. Frutas y verduras	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.

GS-2026-029667-DIBIE

	Verduras	Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazonadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por porción.
III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Toda	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Preferir bajos en grasa, sodio y azúcares añadidos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 333 de 2011.
	Productos lácteos	Quesos (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal. Bebidas lácteas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	
IV. Carnes, huevos, Leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes magras	Todas	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. No añadir sal a las preparaciones, Incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Preparaciones al horno, vapor o cocidas.
	Huevos	Todas las formas de preparaciones	
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Todas	
	Nueces y semillas secas	Maní, almendras, nueces (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los alimentos bajos en sodio
V. Grasas: Como materia prima para las preparaciones	Grasas poliinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceites vegetales (girasol, maíz, soya)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Grasas monoinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceite de canola, aceite de oliva, aguacate.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
VI. Azúcares	Azúcares simples	Panela, miel y azúcar (disminuir su consumo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Dulces y postres	Promover postres y dulces bajo en azúcares y con alimentos autóctonos, que hagan parte de la cultura alimentaria de la región.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.

2

Con la presente **el oferente se compromete** que cumplirá con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN,** así:

RECOMENDACIONES PARA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

En atención a lo estipulado en el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables emitido por el ministerio de salud de fecha septiembre de 2019.

TIENDA ESCOLAR SALUDABLE: Se denomina así al establecimiento o local, dentro de las instituciones educativas donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa que promueven la alimentación saludable.

- Planear el menú teniendo en cuenta los grupos de alimentos que incluye el plato saludable de la familia colombiana.
- Incluir alternativas de menús saludables: Reducir la adición de sal (10% a partir de una receta estandarizada), incluir frutas enteras, jugos de fruta con o sin adición de azúcar, ensaladas, preparaciones al vapor o sin adición de grasa, e incluir ingredientes naturales y autóctonos. Evitando la inclusión de productos ultra procesados durante la planeación.
- Implementar el uso de las recetas y porciones estandarizadas: Observar si el establecimiento cuenta o no con recetas estandarizadas de las preparaciones que comercializa. Si no cuenta con recetas estandarizadas promover su implementación, ya que este proceso constituye la base del control de la adición de sal, azúcar y la grasa.

GS-2026-029667-DIBIE

	• Preferir la compra a productores locales de alimentos naturales y frescos, que favorezcan circuitos cortos de alimentos alrededor de la escuela. • Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones. • Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente. • Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados. • Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azucares en los alimentos. • Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras. • Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal. • Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados. • Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos. • Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores. • Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especies, o frutos. • Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas. • Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos.		
3	Es importante que no se promocionen ni se publiciten ningún alimento procesado con contenidos excesivos de sodio, grasas y azúcares (con definición de los criterios del modelo de perfil de OPS), ni se entreguen donaciones en el marco de actividades publicitarias de las empresas. Así mismo, no se considera conveniente la publicidad en eventos deportivos, aval de celebridades, concursos y entregas de ganchos comerciales como juguetes, juegos, muñecos o colores atractivos a los niños de este tipo de alimentos. Para el caso de los demás alimentos procesados y ultra procesados, se definieron límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares y grasa saturada), los cuales se sustenta en la aplicación del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS 2016 y en la priorización de acuerdo al nivel de riesgo que se considera cuando hay un exceso en su consumo; este modelo recomienda usarse como herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el		

GS-2026-029667-DIBIE

	sobrepeso. Así mismo, hay evidencia suficiente que sugiere la relación del efecto en salud del excesivo consumo de nutrientes críticos.		
4	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con la definición de tienda escolar saludable el cual se denomina así al establecimiento o local, dentro de las instituciones educativas donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa que promueven un entorno que fomente la alimentación saludable y los estilos de vida saludables.		
5	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con la función de tienda escolar, que es la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar. La tienda escolar deber promover prácticas de alimentación saludables en la comunidad educativa del Colegio NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA BOGOTA, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación a estrategias pedagógicas y a procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.		
6	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** el compromiso que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.		
7	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que los alimentos ofertados en la tienda escolar deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Además, deberá promover en los escolares su crecimiento y desarrollo, favoreciendo estado nutricional. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deber tener registro sanitario expedido conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.		
8	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que, para la operación de la tienda escolar, deberán cubrirse los requisitos básicos establecidos por la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, para su adecuado funcionamiento. Observándose todas las medidas de higiene y sanidad que los mismos señalen. El personal debe tener curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos no inferiores a un año y sopórtalo con su respectivo certificado. Además, de portar su respectiva dotación de manipulación de alimentos.		
9	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** de manera permanente que la tienda escolar ofrecerá alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verdura, bebidas lácteas y combos que incluyan estos alimentos en combinación con cereales. Igualmente, se deberá incluir diariamente la venta de combos saludables (económicamente accesibles).		
10	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** no expender salsas adicionales a la preparación, chicles, medicamentos y bebidas energizantes en las tiendas escolares. Queda prohibido la publicidad de alimentos no saludables (se exhibe publicidad de los combos saludables o mensajes acerca de los beneficios de la alimentación saludable).		

GS-2026-029667-DIBIE

11	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que los alimentos ricos en grasas, particularmente grasas saturadas y sal como snack, papas fritas, salchipapas, empaquetados, dulces, gaseosas, bebidas carbonatadas, helados y refrescos no deberán superar el 50% de la oferta total de la tienda escolar durante la jornada respectiva.		
12	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a suministrar como mínimo los productos para el buen funcionamiento de la tienda escolar, establecidos en la lista de productos.		
13	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contará con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mismos constituye incumplimiento al contrato. **LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MÁS ROTATIVOS:** El oferente se compromete a comercializar como mínimo los siguientes productos, así mismo, a publicar los precios que venderá en el local destinado para prestar el servicio de tienda escolar en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.		

ITEM	*DESCRIPCIÓN*	*PRESENTACIÓN O VOLUMEN*	*VALOR OFERTADO*
1	*GALLETAS OREO*	*PAQUETE x 36gr*	
2	*GALLETAS FESTIVAL*	*PAQUETE x 33.6 gr*	
3	*GALLETAS WAFER*	*PAQUETE x 27.2gr*	
4	*GALLETAS SALTINAS*	*PAQUETE x 26gr*	
5	*GALLETAS RONDALLA*	*PAQUETE x 14.4gr*	
6	*GALLETAS LECHERITA*	*PAQUETE x 22gr*	
7	*GALLETAS HONY BRAN*	*PAQUETE x 28gr*	
8	*GALLETAS CRAKER*	*PAQUETE x 26gr*	
9	*GALLETAS CLUB SOCIAL*	*PAQUETE x 26gr*	
10	*GALLETAS DUCALES*	*PAQUETE x 26gr*	
11	*GALLETAS DE AJONJOLÍ*	*PAQUETE x 26gr*	
12	*GALLETAS DE MIEL*	*PAQUETE x 26gr*	
13	*GALLETA INTEGRAL*	*UNIDAD*	
14	*GALLETA DE COCO*	*UNIDAD*	
15	*PAPAS MARGARITA DE LIMÓN*	*PAQUETE 32gr*	
16	*PAPAS MARGARITA NATURAL*	*PAQUETE 32gr*	
17	*PAPAS MARGARITA POLLO*	*PAQUETE 32gr*	
18	*DE TODITO NATURAL*	*PAQUETE 48gr*	
19	*DE TODITO BBQ*	*PAQUETE 50gr*	
20	*PLATANITOS MADURITOS*	*PAQUETE 36gr*	
21	*CHICHARRÓN AMERICANO*	*PAQUETE 26gr*	
22	*CHESSE TRIS*	*PAQUETE 52gr*	
23	*TRISSITOS FAMILIAR*	*PAQUETE 45gr*	
24	*ROSQUITAS MARGARITA*	*PAQUETE 40gr*	
25	*DORITOS MEGAQUESO*	*PAQUETE 40gr*	
26	*DORITOS AREPITAS*	*PAQUETE 40gr*	
27	*CHOCLITOS LIMON*	*PAQUETE 45gr*	
28	*CHOCLITOS BBQ*	*PAQUETE 30gr*	
29	*MIXTOS*	*PAQUETE 45gr*	

GS-2026-029667-DIBIE

30	TROCILLOS DE POLLO	PAQUETE 26gr				
31	TROCILLOS NATURAL	PAQUETE 26gr				
32	PAPA NATURAL	PAQUETE 28gr				
33	MADURITO NATURAL	PAQUETE 40gr				
34	CHOCO CRISPÍ	PAQUETE 35gr				
35	KELLOGS	PAQUETE 35gr				
36	PLATANITOS VERDES	PAQUETE 28gr				
37	BOLIQUESO	PAQUETE 28gr				
38	PONQUÉ CHOCORRAMO	PAQUETE 28gr				
39	PONQUÉ GALA	PAQUETE 28gr				
40	CHOKIS	PAQUETE 19g				
41	MANÍ MOTO	PAQUETE 30g				
42	MANÍ SALADO	PAQUETE 25g				
43	SPARQUIS EN LÍNEA	PAQUETE X 5				
44	ESPARQUIS EN PAQUETE	PAQUETE				
45	FRUNAS	PAQUETE X 5				
46	BOCADILLO DE HOJA	UNIDAD				
47	BOCADILLO COMBINADO	UNIDAD				
48	MENTA	UNIDAD				
49	NUCITA	UNIDAD				
50	YOGUETA	UNIDAD				
51	CHOCOLATINA JET	UNIDAD 12 GR				
52	MONT BLANC PEQUEÑA 9 GR	UNIDAD				
53	CHOCOLATINA GOLD	UNIDAD 31gr				
54	JUMBO EXTREME	UNIDAD 40 g				
55	CHOCOLATINA JET LECHE 12 GR	UNIDAD				
56	CHOCOLATINA SPORT	UNIDAD 23 g				
57	BURBUJITAS	UNIDAD 15 g				
58	AREQUIPITO ALPINA	UNIDAD 50 g				
59	AREQUIPITO FRESK LECHE	UNIDAD 50 g				
60	BROWNI	UNIDAD 55 gr				
61	GANSITOS	UNIDAD 45 gr				
62	CHOCORRAMOS	UNIDAD 70 gr				
63	GALAS	UNIDAD 63 gr				
64	TORTA DE QUESO	PORCIÓN				
65	TORTA DE CHOCOLATE	PORCIÓN				
66	BRAZO DE REINA	PORCIÓN				
67	CHURROS	UNIDAD				
68	HOJALDRES	UNIDAD				
69	JUGO HIT PEQUEÑO	UNIDAD 200 ML				
70	AGUA BOLSA	UNIDAD 360 ML				
71	AGUA BOTELLA	UNIDAD 600 ML				
72	AGUA CON GAS	UNIDAD 600 ML				
73	AGUA SAVILOE	UNIDAD 320 ML				
74	BEBIDA HIDRATANTE CON ELECTROLITOS EN BOTELLA PLÁSTICA	UNIDAD 500 ML				
75	REFRESCO DE FRUTAS TROPICALES PASTERIZADO EN BOTELLA PLÁSTICA	UNIDAD 500 ML				
76	MALTA GRANDE	330 cm3				
77	MALTA PEQUEÑA	200 cm3				
78	NATU MALTA	200 cm3				
79	ALPIN CHOCOLATE EN BOLSA	200ml				
80	LIMONADA NATURAL	12 ONZAS				
81	YOGO YOGO VASO	UNIDAD 150 GR				

GS-2026-029667-DIBIE

	82	YOGO YOGO BOLSA	UNIDAD 150 GR			
	83	BONYUR	UNIDAD 170 GR			
	84	KUMIS VASO	UNIDAD 150 G ALPINA			
	85	KUMIS BOLSA FRESKALECHE	UNIDAD 200 G			
	86	YOGURT	UNIDAD 150 G			
	87	YOGURT FINESSE	UNIDAD 150 G			
	88	NÉCTAR ALPINA	UNIDAD 200 G			
	89	AVENA NATURAL ALPINA	UNIDAD 250 GR			
	90	AVENA LIGHT	UNIDAD 250 GR			
	91	AVENA BOLSA FRESK LECHE	UNIDAD 200 GR			
	92	GELATINA BOGUGY	UNIDAD 120 GR			
	93	YOGURCITO FRESKA LECHE BOLSA	UNIDAD 150 GR			
	94	YOGURCITO FRESKA LECHE VASO	UNIDAD 150 GR			
	95	JUGOS NATURALES	UNIDAD 12 ONZAS			
	96	LECHE EN BOLSA PEQUEÑA	UNIDAD 113 GR			
	97	REFRESCOS ALPINA EN CAJA	UNIDAD 200 ML			
	98	TAMPICO BOLSA GRANDE	UNIDAD 300 ML			
	99	TAMPICO BOLSA PEQUEÑA	UNIDAD 120 ML			
	100	CHOCOLATE	VASO 7 ONZAS			
	101	CAFÉ CON LECHE	VASO 7 ONZAS			
	102	LECHE	VASO 7 ONZAS			
	103	VASO DE LECHE CALIENTE	VASO 7 ONZAS			
	104	VASO DE LECHE FRIA	VASO 7 ONZAS			
	105	AGUA AROMATICA (DIFERENTES SABORES	VASO 7 ONZAS			
	106	VASO TINTO	VASO 7 ONZAS			
	107	ALMOJÁBANA DE QUESO	UNIDAD			
	108	ALMOJÁBANA CON BOCADILLO	UNIDAD			
	109	EMPANADA DE POLLO	UNIDAD			
	110	EMPANADA HAWAIANA	UNIDAD			
	111	EMPANADA POLLO QUESO	UNIDAD			
	112	EMPANADA DE YUCA	UNIDAD			
	113	EMPANADAS MIXTAS	UNIDAD			
	114	EMPANADA VALLUNA	UNIDAD			
	115	FLAUTAS DE POLLO Y QUESO	UNIDAD			
	116	FLAUTAS HAWAIANAS	UNIDAD			
	117	PAPAS RELLENAS	UNIDAD			
	118	AREPAS DE HUEVO	UNIDAD			
	119	BUÑUELOS	UNIDAD			
	120	AREPAS CON QUESO	UNIDAD			
	121	AREPA DE CARNE	UNIDAD			
	122	AREPA DE POLLO	UNIDAD			
	123	AREPA DE CAPÓN	UNIDAD			
	124	PERROS CALIENTES	UNIDAD			
	125	CHORIZO CON PAPA FRANCESA	UNIDAD			
	126	HAMBURGUESAS	UNIDAD			
	127	SANDWICH DE POLLO Y QUESO	UNIDAD			
	128	PASTEL GLORIA RELLENO	UNIDAD			
	129	PALITO DE QUESO	UNIDAD			
	130	PANDEBONO	UNIDAD			
	131	TORTA DE ZANAHORIA	UNIDAD			
	132	TORTA DE BANANO	UNIDAD			
	133	PANDEQUESO	UNIDAD			
	134	PANZEROTTI - HAWAIANO, POLLO, CARNE Y QUESO HORNEADO	UNIDAD			

GS-2026-029667-DIBIE

135	AREPA CON CARNE DE HAMBURGUESA	UNIDAD	
136	MANZANAS ROJAS	UNIDAD	
137	BANANOS	UNIDAD	
138	MANDARINA	UNIDAD	
139	MANGO	UNIDAD	
140	JUGO DE NARANJA 7 ONZAS	VASO 7 ONZAS	
141	AVENA CASERA 7 ONZAS	VASO 7 ONZAS	
142	CHOCOLISTO	VASO 7 ONZAS	
143	FRAPEE	VASO 7 ONZAS	
144	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO	MEDIANA	
145	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO	GRANDE	
146	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO	GRANDE	
147	VASO MILO CON LECHE CALIENTE	VASO 9 ONZAS	
148	VASO MILO CON LECHE FRIA	VASO 9 ONZAS	
149	PORCIÓN DE FRUTAS	12 ONZAS	
150	POSTRES MARACUYA, FRUTOS ROJOS, MANGO, DURAZNO	120 GR	
151	GRANOLA + LECHE	12 ONZAS	
152	VASO DE YOGURT CON FRUTA Y CEREAL	12 ONZAS	
153	VASO DE FRUTA MANGO PICADO	12 ONZAS	
154	VASO DE FRUTA GUAYABA PICADO	12 ONZAS	
155	VASO ARROZ CON LECHE Y UVAS PASAS	VASO 9 ONZAS	
156	SANDWICH DE POLLO Y QUESO CON JUGO 7 ONZAS	UNIDAD	
157	BURRITO DE POLLO, CARNE Y QUESO CON JUGO 7 OZ	UNIDAD	
158	BURRITO DE CARNE CON JUGO 7 OZ	UNIDAD	
159	EMPANADA CON JUGO NATURAL 7 ONZAS	UNIDAD	
160	PAPA RELLENA CON JUGO NATURAL 7 ONZAS	UNIDAD	
161	HAMBURGUESA CON JUGO NATURAL 7 ONZAS	UNIDAD	
162	PERRO CALIENTE CON JUGO NATURAL	UNIDAD	
163	SALPICÓN CON HELADO	VASO 7 ONZAS	
164	SALPICÓN CON HELADO	VASO 12 ONZAS	
165	SALPICÓN SOLO	VASO 7 ONZAS	
166	SALPICÓN SOLO	VASO 12 ONZAS	
167	NUGGETS DE POLLO CON PAPA FRANCESA	PORCIÓN CON 4 NUGGETS	
168	BOCADILLO CON QUESO	UNIDAD	
169	CROISSANT DE QUESO	UNIDAD	
170	CRIOSSANT HAWAIANO	UNIDAD	
171	REPOLLAS	UNIDAD	
172	ALMOJÁBANA	UNIDAD	
173	HOJALDRES HORNEADOS	UNIDAD	
174	PALITO DE QUESO HORNEADO	UNIDAD	
175	PASTEL DE POLLO HORNEADO	UNIDAD	
176	PIZZA PERSONAL	UNIDAD	
177	ROSCÓN AREQUIPE O GUAYABA	UNIDAD	
178	AREPA CHOCLO	UNIDAD	

Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado, deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato

GS-2026-029667-DIBIE

	para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato. Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud, con el fin de realizar el modificatorio al contrato. **Nota 2:** En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato. **Nota 3.** La empresa contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.		
14	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una tienda escolar, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante el termino de ejecución del contrato.		
15	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** Dentro de los cinco (05) días siguientes al inicio del contrato, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la tienda escolar con base a la oferta presentada, así mismo, podrá incluir otros productos que no se encuentre en dicho listado y estos deben ser aprobados por parte del supervisor.		
16	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a presentar copia de los conceptos favorables y vigentes por la secretaria de Salud de la Jurisdicción (Región, Departamento, Metropolitana, Distrito o Municipio, según aplique) de los proveedores Asegurar que los proveedores de alimentos procesados como: empanadas, arepa huevo, salchichas, carne de hamburguesa, entre otros, cuenten con el concepto sanitario favorable y vigente.		

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presente **el oferente se compromete a** contar con el personal para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con: • 01 Administrador • 01 Cajero • 01 Auxiliar para atención en mostrador. Con conocimiento en atención al cliente, el futuro contratista supervisará la buena prestación del servicio a los usuarios, verificará que el personal bajo su cargo desarrolle sus actividades conforme a las condiciones técnicas del contrato en lo relativo a SGSST, SGA y BPM		
2	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11 Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)		
3	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36)		

GS-2026-029667-DIBIE

4	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para envasar los alimentos, que se ofrecen en venta, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. Se deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos, entre otros		
5	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** Si el punto de servicio, requiere para su servicio de tienda escolar mesas y sillas, el oferente debe suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: • Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. • Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. • Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. • Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.		
6	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que cumple con el Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.). Cuenta con neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento. El tamaño del expendio permite la adecuada circulación del personal, la recepción y traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará los Formatos de control de temperatura por cada nevera que se encuentre en las áreas arrendadas (según aplique) y el certificado de calibración de los termómetros utilizados; el supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento del manejo del control de temperatura.		
7	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a presentar la lista de productos de tienda escolar a ofrecer, listado que incluirá los precios que permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, teniendo en cuenta aumentar el estilo de vida saludable, para la población de los niños, niñas y adolescentes del colegio, demostrando que se incrementará el consumo diario de frutas, verduras, jugos naturales y disminuyendo el consumo de alimentos grasos, bebidas carbonatadas, azucares y haciendo promoción en el consumo de alimentos saludables; cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.		
8	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a mantener actualizado el plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.		

GS-2026-029667-DIBIE

	2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.		
9	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Artículo 14, literal (2) Practicas higiénicas y medidas de protección. A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar al supervisor del contrato el cronograma de los uniformes a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente por parte del supervisor del contrato, el cambio diario de uniformes. Tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.		
10	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a Cumplir con la Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.). Mantener un plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo según corresponda, el formato deberá contemplar: A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el plan de capacitación para la vigencia del contrato; en el cual se incluirán temas de refuerzo en las actividades de alimentos y bebidas. Mensualmente durante la vigencia del contrato, presentará las copias de las actas y/o formatos de las capacitaciones ejecutadas de acuerdo al Plan de Capacitación; las cuales deben estar firmadas por profesional idóneo y contemplar como mínimo: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes.		
11	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a entregar como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborará en la tienda escolar, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, adjuntando los siguientes documentos, así: • Fotocopia de la cédula • Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional • Certificado medidas correctivas • Formatos de afiliación a seguridad social (EPS, AFP y ARL). • Certificado de inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de niños, niñas y adolescentes. Si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.		
12	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que cumplirá con las buenas prácticas en la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos.		
13	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a implementar y mantener actualizadas las listas de chequeo de limpieza y desinfección (instalaciones físicas, frutas, verduras, huevos, es decir toda la materia prima utilizada en la preparación de los alimentos), debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento.		

GS-2026-029667-DIBIE

14	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que contará y ubicará señalización informativa donde se tendrá en cuenta, avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia al procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verduras, donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.		
15	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que mantendrá en perfectas condiciones de aseo los equipos, los utensilios y demás elementos necesarios para la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos. Ejecutará el cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, biodegradables y la salud del trabajador, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades. A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará el Cronograma de limpieza y desinfección donde contemplará como mínimo: 1. Equipos a utilizar en las instalaciones a arrendar. 2. Químicos a usar (fichas técnicas, hojas de seguridad y Certificación de químicos biodegradables). 3. Tiempo de exposición y para uso en alimentos. Trimestralmente durante la vigencia del contrato, entregará los siguientes registros: 1. Formato limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo al cronograma establecido. 2. Formato lista de chequeo de la verificación de limpieza y desinfección debidamente diligenciadas, de acuerdo al cronograma establecido. **Nota:** El encargado del diligenciamiento del formato lo designará el contratista.		
16	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que el transporte de alimentos se realizará en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío; contará con certificación de la Secretaría de Salud Distrital de salud con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores. Para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, para lo cual se debe permitir la revisión de los vehículos, documentos de los mismos, velando que cumplan con la normatividad vigente Ley 769 de agosto de 2002.		
17	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** contara con el PLAN DE SANEAMIENTO a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable firmado por el represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 y en cumplimiento a la Guía 1DH-GU-0021 "GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST". El "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los objetivos, alcance de ejecución, procedimientos, cronogramas,		

GS-2026-029667-DIBIE

	formatos de registros y listas de chequeo por cada programa antes referenciado y demás que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este Documento debe contener como mínimo los soportes referenciados por la normatividad, así como las actividades y soportes que se relacionan enseguida para cada programa. • A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar Copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO", el cual deberá estar firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), donde anexará copia de la tarjeta profesional.		
18	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a establecer un procedimiento estandarizado para el control y manejo de alérgenos. En el procedimiento se establecerá: La clasificación, almacenamiento y manejo de los alérgenos. Cómo se informará al cliente del contenido de alérgenos en los productos. A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el procedimiento y ejecución del mismo en el manejo de alérgenos.		
19	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** el cumplimiento con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 "*Preparación y Servido de Alimentos*", anexando Copia de la capacitación del personal manipulador de alimentos en formación sanitaria, principios básicos en Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.		
20	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado,** establecer los procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada área en arriendo debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. A los veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará los procedimientos "*PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN*" para cada una de las áreas a intervenir y anexará las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para el lavado, limpieza y desinfección como: detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros. Teniendo en cuenta que estos deberán ser biodegradables. **Nota:** Cada vez que se presente cambio de producto, se debe presentar las respectivas fichas al supervisor.		
21	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado,** determinará el proceso de desinfección que debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos. Realizando jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración. A los veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentará el Procedimiento de desinfección de choque incluido en el Plan de Saneamiento		
22	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que utilizará atomizadores para la aspersión de ambientes para su desinfección. De lo cual debe garantizar que no se utilizara recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar estos químicos.		

GS-2026-029667-DIBIE

	A los Veinte (20) días posteriores al inicio del contrato, presentar el procedimiento de desinfección de ambientes incluido en el Plan de Saneamiento.		
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, "Por el cual se definen los estándares del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y a los cumplimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo solicitados por cualquier ente interno o externo.		
2	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a entregar Manual de SST firmado por un tecnólogo, profesional o especialista en SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019. Anexara adicional: -Licencia vigente del Tecnólogo, Profesional o especialista SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST		
3	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a asignar un responsable en implementar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, observando el alcance de la licencia en SST, establecida en la Resolución 0312/2019.		
4	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** cumplirá a cabalidad con la resolución 0312 del 2019 **Artículo 20. Estándares Mínimos en el lugar de trabajo**. Los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST son de obligatorio cumplimiento para todas las personas naturales y jurídicas señaladas en el artículo 2° de la presente Resolución que establece su campo de aplicación, y su implementación se ajusta, adecua y armoniza a cada empresa o entidad de manera particular conforme al número de trabajadores, actividad económica, labor u oficios desarrollados.		
5	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que mantendrá actualizada la matriz de peligros de cada centro de trabajo actualizado, teniendo en cuenta los peligros priorizados firmado por un profesional o tecnólogo en SST.		
6	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que mantendrá actualizada la matriz de elementos de protección personal de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos. firmado por un profesional o tecnólogo en SST.		
7	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** mantendrá actualizado el plan de trabajo anual a ejecutar en la vigencia 2025 firmado por un tecnólogo ó profesional en SST con licencia vigente, firmado por el empleador en el que se identifique: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.		
8	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que por lo menos cada tres (03) meses, fumigará los espacios entregados en arrendamiento, con el objeto de control de plagas y roedores, entregado certificación.		
9	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a realizar capacitaciones periódicas en COPASST o vigía entregando evidencias de lo actuado		
10	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a reportar accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento resolución 1401 del 14 de mayo de 2007 *"Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".*		
11	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado**, al momento		

GS-2026-029667-DIBIE

	de finalizar el contrato, para la liquidación presentará al supervisor del contrato un informe donde se evidencie el cumplimiento de las responsabilidades en materia de aseguramiento en seguridad y salud en el trabajo.		
12	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** una vez se encuentre en funcionamiento la tienda escolar a gestionar y tener listo en un periodo no mayor a un (01) mes, la acreditación de seguridad industrial expedida por una Administradora de Riesgos Profesionales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.		
13	Con la presente el **oferente se compromete y en anexo firmado** a que se compromete a realizar los pagos de los salarios y prestaciones a las que se encuentra obligado conforme la normatividad legal vigente y a la modalidad del contrato celebrado		
14	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que el personal que contrate para la prestación de los servicios ofertados, contará con la seguridad social integral (salud, pensión, caja de compensación y riesgos laborales), de los cuales, entregará mensualmente al supervisor, soporte del pago de tales obligaciones.		
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA)			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**COMPROMISO AMBIENTAL: el oferente se compromete y en anexo firmado** 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, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento.		
2	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos, conforme a la normatividad del orden municipal, departamental y nacional que apliquen. Cualquier trámite, autorización, permiso, o licencia ambiental o sanitaria necesaria para la prestación del servicio y cumplimiento del objeto del contrato es a cargo y responsabilidad del arrendatario. De lo cual, de derivarse algún proceso sancionatorio por omisión de los soportes, documentos y demás que se requieran para el trámite de los mismos; será asumida como responsabilidad exclusiva del arrendatario. en todos sus alcances (administrativo, fiscal y penal), asumiendo los costos que se impongan o deriven de las mismas.		
3	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del futuro contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.		

GS-2026-029667-DIBIE

4	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado,** debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).		
5	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano*" – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales*"; razón por la cual se solicita el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos.		
6	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que no se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.		
7	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** una vez se encuentre en funcionamiento a gestionar en un periodo no mayor a un (01) mes, el concepto sanitario expedida por la secretaria de salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.		
8	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a dar cumplimiento a la Ley 1973 de 19/07/2019 y la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, adoptando las siguientes medidas, así: • Eliminar el uso de las Bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. • Eliminar el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño de los recursos naturales. • Eliminar el uso de mezcladores plásticos. • Eliminar el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR).		
9	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** garantizar que los equipos eléctricos y/o electrodomésticos cumplan con las normas técnicas del etiquetado de eficiencia energética y que sean Tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%, de conformidad con la Resolución 41012 de 2015 del Ministerio de Minas y Energía, o aquella norma que la adicione, modifique o sustituya.		

III. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a no instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias ilegales.		

GS-2026-029667-DIBIE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
2	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de la tienda escolar, de lunes a viernes de 07:00 a 16:00 horas, en el caso de los estudiantes que realizan PREICFES o actividades extracurriculares que se adelanten dentro de las instalaciones del colegio; con posibilidad de cambio del horario según sea requerido por el supervisor del contrato.		
3	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a no subarrendar el predio ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con expresa autorización del arrendador.		
4	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado**, a restituir a la Policía Nacional- Dirección de Bienestar Social y Familia, en buen estado, las instalaciones dispuestas para la ejecución del contrato, subsanando las observaciones que al respecto plantee el Arrendador al finalizar el contrato.		
5	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a realizar mantenimiento a los elementos que puedan ser entregados para el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual deberá presentar los soportes del referido mantenimiento.		
6	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que las mejoras que pudieran llegar a realizar en los espacios entregados en arrendamiento, correrán por cuenta y riesgo del contratista, sin que la Dirección de Bienestar Social y Familia deba realizar algún tipo de compensación.		
7	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble entregado en arrendamiento o a los bienes entregados para la preparación o almacenamiento de los alimentos.		
8	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que, los servicios públicos domiciliarios (agua, energía, gas natural) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados en los tiempos establecidos.		
9	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, realizara el pago del canon de arrendamiento, enviando el soporte de pago al supervisor del contrato.		
10	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a mantener a la Policía Nacional libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.		
11	**RELACIÓN LABORAL:** Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** que los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional –Dirección de Bienestar Social y Familia.		
12	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** deberá acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte el Colegio NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA BOGOTA y lo establecido por responsable de la Seguridad Instalaciones.		
13	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** El horario para el ingreso de los proveedores para la entrega de los productos se realizará bajo la supervisión del personal uniformado del Plantel Educativo y/o personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
14	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas.		

GS-2026-029667-DIBIE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
15	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).		
16	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.		
17	**CAPACIDAD OPERATIVA** Con la presente **el oferente se compromete y certificara por escrito** que cuenta con la logística y personal idóneo necesaria para el funcionamiento de la tienda escolar del presente proceso, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo.		
18	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con la presente **el oferente se compromete y certificara por escrito** acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente proceso de contratación, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados, de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con Entidades públicas o empresas privadas, para lo cual el oferente deberá presentar mínimo una (1) certificación, acta de liquidación o contrato finalizado, con concepto favorable de la recepción de servicios. Este punto se comprobará como cumple o no cumple Las certificaciones deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante Nombre o razón social del contratista Objeto del contrato Fecha de inicio del contrato Fecha de terminación del contrato Valor del contrato Dirección y número de teléfono del contratante Certificación suscrita por quien la expide. **Nota:** En caso de que haya firmado contratos por el mismo objeto con la Dirección de Bienestar Social Policía Nacional, no es obligatorio que anexe certificaciones de experiencia, solamente con enunciarlas, la Entidad verificará su información. Según Decreto 0019 del 10 de enero del 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública.".		
19	Con la presente **el oferente se compromete y certificara por escrito** a dar cumplimiento a la Ley 1098 de 2006 (noviembre 8) por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia; por lo tanto, al momento de la entrega de la oferta mediante documento certificara el cumplimiento y compromiso de este ítem.		
20	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a que no venderá dentro de los espacios otorgados en arrendamiento bebidas alcohólicas.		
21	Con la presente **el oferente se compromete y en anexo firmado** a adquirir póliza expedida por una compañía de seguros legalmente constituida estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías.		
22	Con la presente el oferente se compromete y en anexo firmado a presentar cada cuatro meses durante la ejecución del contrato el respectivo registro de inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de niños, niñas y adolescentes del personal asignado para el servicio contratado a través del enlace		

GS-2026-029667-DIBIE

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/ o ingresando a la página web de la Policía Nacional de Colombia, opción registro de inhabilidades.		

DOCUMENTOS: Es necesario, adjuntar al portafolio de servicios la documentación que más adelante se relaciona y realizar la cotización de los productos mencionados.

- Certificaciones de experiencia de contratos celebrados por concepto de cafetería o restaurante
- Registro Único Tributario (RUT)
- Certificación cámara de comercio
- Fotocopia cédula de ciudadanía ampliada al 150% legible
- Documento que avale la inscripción en el SECOP II (pantallazo de la plataforma)
- Listado de los productos mencionados con los precios.

Atentamente,

MAYOR FRANCY PARRA RUEDAS
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Bogotá

Elaboró TAP22 ANA ROSA ROJAS CORTES
Responsable logística colegio

Fecha de elaboración: 05/08/2026
Ubicación: C. SERVICIOS EXTERNOS/CAFETERÍA 2026

Diagonal 48 Sur # 5D-05
dibie.nusefa-rectoria@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-029667-DIBIE