



**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**  
**POLICÍA NACIONAL**  
**ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ**  
**INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ**  
**AGRUPACIÓN POLICIAL ESSUM**

**Nro. GS - 2024 - 006580-ARACA - AGRUP - 20.1**

Fusagasugá, 02 OCT 2024

Señores  
INTERESADOS

Asunto: solicitud convocatoria 2024

Respetuosamente me permito realizar convocatoria 2024 para la presentación de propuestas por parte de personas naturales o jurídicas que se encuentren interesados en ofrecer el servicio de cafetería, frutería y heladería no. 1, en calidad de arrendador en la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruíz", el cual se adelantará de la siguiente manera:

**EL DIRECTOR (E) DE LA ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ**

**En uso de las facultades legales y.**

**CONSIDERANDO:**

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 69, garantiza la autonomía universitaria y concordantemente con la Ley 30 del 29 de diciembre de 1992, en su capítulo VI, artículo 29 y siguientes, reconoce a las universidades e instituciones de educación superior, el derecho de darse y modificar sus estatutos y adoptar el régimen de estudiantes y docentes.

Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato a realizar, se requiere una persona natural o jurídica que ofrezca el servicio, atención y funcionamiento de una CAFETERÍA, FRUTERÍA Y HELADERÍA No. 1, en la ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ", en calidad de arrendador, el cual se adelantará bajo las siguientes condiciones:

**CONTRATACIÓN DIRECTA PERSONA NATURAL O JURÍDICA INTERESADO EN ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 10,53 METROS CUADRADOS UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERÍA Y HELADERÍA No. 1**

Dado lo anterior, la presente selección se adelantará bajo la modalidad de **CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES**, de conformidad con el artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles, del Decreto 1082 de 2015, Resolución 3049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional" 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles e Instructivo 024 DIPO-DIRAF-70 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" del 14 de septiembre de 2020.

Por lo anterior:

**RESUELVE**

- 1. CONVOCATORIA:** Realizar la presente convocatoria al personal interesado en arrendamiento de inmueble - (arrendador policía nacional) compuesto por un (01) local ubicado en la escuela de policía provincia del Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruiz" para el funcionamiento de una CAFETERIA, FRUTERIA Y HELADERIA No.1, con un área de 10.53 METROS CUADRADOS.

"ARRIENDO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 10,53 METROS CUADRADOS UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERIA Y HELADERIA No. 1".	
UNIDAD QUE CONVOCA	ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ "Intendente Maritza Bonilla Ruíz".
LUGAR DE EJECUCION	Instalaciones de la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz ubicada en la calle 19 N 50 -24, Barrio la gran Colombia, Fusagasugá.
CANON DE ARRENDAMIENTO	SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE (\$696.400) IVA incluido.
PLAZO EJECUCIÓN	12 meses (sin prórroga)

Podrán participar en el presente proceso de contratación, todas las personas naturales o jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal y promesas de sociedad) que tengan dentro de su objeto social o actividad:

4729 comercio al por menor de otros productos alimenticios N.C.P. en establecimientos especializados.  
4631 comercio al por mayor de productos alimenticios

2. **RADICACIÓN DE PROPUESTA:** El interesado debe radicar en la oficina de Radicación ubicada en el Grupo del archivo dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia Sumapaz (Calle 19 N 50 -24 Fusagasugá-Cundinamarca) y **hacer entrega física en sobre de manila sellado** de los documentos exigidos para el perfil que requiera la entidad como arrendatario.

La documentación debe ser entregada en su totalidad dentro de los plazos establecidos en la presente convocatoria, dando cumplimiento a los siguientes criterios:

- Los documentos requeridos se deben presentar en su totalidad de manera presencial, antes del plazo establecido.
- La documentación física deberá venir en **sobre de manila sellado**, debidamente organizada, de la siguiente forma:

### PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La Escuela de Policía Provincia de Sumapaz dando cumplimiento a los lineamientos, y teniendo en cuenta la modalidad y tipo de contratación que se pretende adelantar, se procederá a solicitar a los interesados en participar en la presente convocatoria, con el fin de dar inicio al trámite interno correspondiente, manteniendo así la eficiencia y transferencia dentro del proceso y reduciendo los costos de transacción, se aclara que en el presente proceso de arrendamiento se realizará la publicación de los documentos que se originen dentro de este, previo a su adjudicación.

Los documentos se recepcionarán de manera física desde el 03 OCT 2024 al 07 OCT 2024 hasta las 18:00 horas, (las propuestas que sean radicadas fuera del término señalado, se declararán como extemporáneas y no serán tenidas en cuenta), se realizará el respectivo trámite interno de verificación, habilitación y adjudicación, procediendo a publicar por parte de los funcionarios del grupo de contratos de la unidad conforme lo establece Colombia Compra Eficiente a través del SECOP II; los documentos que den fe a la actividad adelantada, sin embargo es obligación del oferente tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El idioma del presente proceso de contratación será el castellano y, por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere la convocatoria, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.
2. Se solicitará al futuro arrendatario el envío de los documentos habilitantes al correo electrónico sandra.rivera@correo.policia.gov.co, en el término previsto.
3. Serán de cargo del futuro arrendamiento todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta y, la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, en ningún caso, será responsable de los mismos.

4. El OFERENTE deberá utilizar y diligenciar la totalidad de los formatos que suministre la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz y adjuntarlos a la oferta.

## CAPITULO II

### CRITERIOS DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

#### 1. REQUISITOS HABILITANTES

##### 1.1. JURÍDICOS

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

##### 1.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario No. 1 "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el arrendatario. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio, deberá venir suscrita por el representante legal para el caso de las personas jurídicas debidamente facultado en los términos de ley, y para los consorcios y uniones temporales, el Representante designado.

##### 1.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.

##### 1.1.2.2 Persona Natural:

- a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, debidamente renovada para la presente vigencia.

**1.1.2.3 BOLETIN RESPONSABLES FISCALES-CONTRALORIA GENERAL DE LA NACION:** La POLICÍA NACIONAL- ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ", consultará el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal.

**NOTA 1:** El futuro arrendatario no deberá encontrarse inscrito en el Boletín de responsables Fiscales (Artículo 60, Ley 610 de 2000). En caso de que en el certificado conste que el futuro arrendatario, presenta antecedentes fiscales vigentes, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, no se tendrá en cuenta su propuesta para la evaluación y posterior adjudicación

**1.1.2.4 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS-PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION:** La Policía Nacional ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ", consultará el certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación del oferente.

**NOTA 1:** En caso de que en el certificado conste que el futuro arrendatario, presenta antecedentes disciplinarios vigentes, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, no se tendrá en cuenta su propuesta para la evaluación y posterior adjudicación

**1.1.2.5 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES-POLICIA NACIONAL:** La POLICÍA NACIONAL- ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ", consultará el CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES, del oferente al momento de la presentación de la oferta.

La consulta se realizará ante la página de la Policía Nacional - Ministerio de Defensa Nacional. De conformidad con lo establecido en el artículo 94 del Decreto 019 de 2012.

**NOTA 1:** En caso de que en el certificado conste que el futuro arrendatario, presenta antecedentes judiciales vigentes, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, no se tendrá en cuenta su propuesta para la evaluación y posterior adjudicación.

**1.1.2.6 CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES:** Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 828 de 2003, el proponente, si es persona jurídica, deberá allegar una certificación expedida por el revisor fiscal, si es del caso, o del representante legal del proponente, señalando para el primero el número de la Tarjeta Profesional y anexando fotocopia de la misma; si es persona natural declaración juramentada, en la cual se certifique el pago de los aportes parafiscales indicando que se encuentra al día con dichos pagos (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar). La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

**1.1.2.7 FOTOCOPIA CÉDULA DE CIUDADANÍA:** el futuro arrendatario deberá adjuntar fotocopia de la cédula de ciudadanía.

**1.1.2.8 SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS:** La Escuela de Policía Provincia de Sumapaz consultará y verificará en la página Web de Policía Nacional de Colombia, el Registro Nacional de Medidas Correctivas de la persona natural y el representante legal de la persona jurídica o de los integrantes del consorcio o unión temporal, con el fin de comprobar que el oferente no presenta multas vigentes, en caso contrario, la propuesta del proveedor no se tendrá en cuenta para evaluación.

Lo anterior a tenor de la Ley 1801 de 2006 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana" en su artículo 183. Consecuencias por el no pago de multas, numeral 4. Contratar o renovar contrato con cualquier Entidad del Estado.

**1.1.2.9 VERIFICACIÓN DEL RUIA:** La Escuela de Policía Provincia de Sumapaz consultará y verificará en la página Web [http://vital.anla.gov.co/SILPA\\_UT\\_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext](http://vital.anla.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext), de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales "ANLA" que la persona natural o el representante legal de la persona jurídica o de los integrantes del consorcio o unión temporal, no presenta multas vigentes, en caso contrario, la propuesta del proveedor no se tendrá en cuenta para evaluación.

## **2. REQUISITOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS**

### **2.1 VERIFICACIÓN FINANCIERA**

#### **2.1.1. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA**

El futuro arrendatario indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la Oferta copia del Registro Único Tributario RUT, expedido en la presente vigencia; las personas jurídicas o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto y la Resolución 139 de 2012 modificada por la Resolución 154 de 2012 expedida por la U.A.E. DIAN.

#### **2.2. VERIFICACIÓN ECONÓMICA**

- Se verificará que el proponente ofrezca el valor del canon de arrendamiento mensual estimado. **Diligenciar formulario No.3** canon de arrendamiento mensual ofrecido.
- Se verificará que el proponente ofrezca el porcentaje de descuento para la totalidad del servicio y elementos estipulados en **Formulario No. 4.**

## 2.3 VERIFICACIÓN TÉCNICA

- **CRITERIOS TÉCNICOS MÍNIMOS HABILITABLES**

## 2.4. ANEXO NO. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la propuesta el Anexo No. 1 Especificaciones Técnicas debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no, con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, y **adjuntando las certificaciones y requisitos descritos en las condiciones en que se requieran.**

## 2.5 PROPUESTA DE ADECUACIÓN

El futuro arrendatario presentará dentro de su propuesta, un diseño de adecuación del local, asegurando que durante todo el proceso contractual permanezca en buenas condiciones de mantenimiento y aseo para la adecuada atención del personal de la unidad y demás visitantes.

3. **VERIFICACIÓN DE REQUISITOS:** Cerrado el proceso de inscripción se realizará la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos; al igual que la documentación sea adjuntada en los términos establecidos y que se encuentre completa de acuerdo a los numerales 1, 2, 3 y 4 de la presente convocatoria.
4. **FACTORES QUE SE TENDRÁN EN CUENTA PARA SELECCIONAR EL FUTURO ARRENDATARIO**

La entidad procederá a verificar los documentos y se tendrán en cuenta para el análisis de la propuesta, la oferta que presente los precios más asequibles a los usuarios y consumidores, al igual que cuente con la mejor adecuación del espacio a utilizar.

5. **NOTIFICACIÓN Y NOMBRAMIENTO DEL PERSONAL SELECCIONADO:** Cumplido lo anterior y siendo seleccionado el oferente, se realizará el trámite establecido en virtud de la normatividad legal 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. Arrendamiento de bienes inmuebles, del Decreto 1082 de 2015. Resolución 3049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional" 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles e Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL" del 14 de septiembre de 2020.

Atentamente,

Mayor **JULIAN RICARDO ARROYO LUNA**  
Director (E) Escuela de Policía Provincia de Sumapaz

  
Elaboró: IT. SANDRA LILIANA RIVERA SANTANA  
ARACA-GRUP

Revisó: CT. GERARDO ANDRES MORENO GUZMAN  
ESSUM-ARLOF

Revisó: IJ JHON RAMOS CASTELLANOS  
ESSUM-ASJUD

Fecha de elaboración: 01-10-2024.  
Ubicación: E:/ARCHIVO2024/comunicacionesoficiales

Calle 19 No. 50-24 B/ Gran Colombia  
Teléfonos: 8670987 EXT 1804  
Essum.coagu@policia.gov.co  
[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)

## INFORMACIÓN PÚBLICA



**ANEXO No. 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**

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

Para este aparte del Estudio Previo, "**Especificaciones Técnicas Mínimas**", se debe tener en cuenta lo siguiente.

No.	CONDICIONES A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE																																																																																																		
<b>GENERALIDADES</b>																																																																																																					
1	El futuro arrendatario se compromete a suministrar los servicios relacionados a continuación:																																																																																																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="323 644 407 674">No</th> <th data-bbox="407 644 1027 674">DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>ABORRAJADOS</td></tr> <tr><td>2</td><td>ACHIRAS PAQ</td></tr> <tr><td>3</td><td>AGUA BOLSA 360 ML</td></tr> <tr><td>4</td><td>AGUA BOTELLA 300ML</td></tr> <tr><td>5</td><td>AGUA BOTELLA 600 ML</td></tr> <tr><td>6</td><td>AGUA SABORIZADA 600 ML</td></tr> <tr><td>7</td><td>ALMENDRAS 50 GR</td></tr> <tr><td>8</td><td>ALMOJÁBANA UNIDAD</td></tr> <tr><td>9</td><td>ALPINETTE 140 GR</td></tr> <tr><td>10</td><td>ALPINITO 90 GR</td></tr> <tr><td>11</td><td>ARANDANOS DESHIDRATADOS</td></tr> <tr><td>12</td><td>AREPA BOYACENSE</td></tr> <tr><td>13</td><td>AREPA BURGUER</td></tr> <tr><td>14</td><td>AREPA CON HUEVO</td></tr> <tr><td>15</td><td>AREPA CON HUEVO PERICO</td></tr> <tr><td>16</td><td>AREPA CON QUESO</td></tr> <tr><td>17</td><td>AREPA CON QUESO Y JAMÓN</td></tr> <tr><td>18</td><td>AREPA MIXTA</td></tr> <tr><td>19</td><td>AREPA SIN SAL</td></tr> <tr><td>20</td><td>AREQUIPE ALPINA 50 GR</td></tr> <tr><td>21</td><td>AROMÁTICA TOSH</td></tr> <tr><td>22</td><td>ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS</td></tr> <tr><td>23</td><td>ATÚN</td></tr> <tr><td>24</td><td>AVENA CASERA VASO 14 ONZ</td></tr> <tr><td>25</td><td>AVENA CASERA VASO 9 ONZ</td></tr> <tr><td>26</td><td>AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML</td></tr> <tr><td>27</td><td>AVENA EN VASO ALPINA 250 GR</td></tr> <tr><td>28</td><td>BARRA DE CEREAL TOSH</td></tr> <tr><td>29</td><td>BARRA HALLS 28 GR</td></tr> <tr><td>30</td><td>BARRA MENTA XTIME</td></tr> <tr><td>31</td><td>BARRA SUPER COCO</td></tr> <tr><td>32</td><td>BARRILETE</td></tr> <tr><td>33</td><td>BOCADILLO MANJAR</td></tr> <tr><td>34</td><td>BOCADILLO ROLLO</td></tr> <tr><td>35</td><td>BOCADILLO VELEÑO</td></tr> <tr><td>36</td><td>BOLSA DE PAN</td></tr> <tr><td>37</td><td>BIANCHI BOM BOM</td></tr> <tr><td>38</td><td>BOM BOM BOM</td></tr> <tr><td>39</td><td>BON YURT 170 GR</td></tr> <tr><td>40</td><td>BRAZO DE REINA 100 GR</td></tr> <tr><td>41</td><td>BRETAÑA</td></tr> <tr><td>42</td><td>BROWNIE 70 GR</td></tr> <tr><td>43</td><td>BROWNIE CASERO</td></tr> <tr><td>44</td><td>BUÑUELO</td></tr> <tr><td>45</td><td>CAFÉ CON LECHE GRANDE</td></tr> <tr><td>46</td><td>CHOC. MELOS</td></tr> <tr><td>47</td><td>CHOCO BREAK UNIDAD</td></tr> <tr><td>48</td><td>CHOCODISK 25 GR</td></tr> </tbody> </table>			No	DESCRIPCIÓN	1	ABORRAJADOS	2	ACHIRAS PAQ	3	AGUA BOLSA 360 ML	4	AGUA BOTELLA 300ML	5	AGUA BOTELLA 600 ML	6	AGUA SABORIZADA 600 ML	7	ALMENDRAS 50 GR	8	ALMOJÁBANA UNIDAD	9	ALPINETTE 140 GR	10	ALPINITO 90 GR	11	ARANDANOS DESHIDRATADOS	12	AREPA BOYACENSE	13	AREPA BURGUER	14	AREPA CON HUEVO	15	AREPA CON HUEVO PERICO	16	AREPA CON QUESO	17	AREPA CON QUESO Y JAMÓN	18	AREPA MIXTA	19	AREPA SIN SAL	20	AREQUIPE ALPINA 50 GR	21	AROMÁTICA TOSH	22	ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS	23	ATÚN	24	AVENA CASERA VASO 14 ONZ	25	AVENA CASERA VASO 9 ONZ	26	AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML	27	AVENA EN VASO ALPINA 250 GR	28	BARRA DE CEREAL TOSH	29	BARRA HALLS 28 GR	30	BARRA MENTA XTIME	31	BARRA SUPER COCO	32	BARRILETE	33	BOCADILLO MANJAR	34	BOCADILLO ROLLO	35	BOCADILLO VELEÑO	36	BOLSA DE PAN	37	BIANCHI BOM BOM	38	BOM BOM BOM	39	BON YURT 170 GR	40	BRAZO DE REINA 100 GR	41	BRETAÑA	42	BROWNIE 70 GR	43	BROWNIE CASERO	44	BUÑUELO	45	CAFÉ CON LECHE GRANDE	46	CHOC. MELOS	47	CHOCO BREAK UNIDAD	48	CHOCODISK 25 GR
	No			DESCRIPCIÓN																																																																																																	
	1			ABORRAJADOS																																																																																																	
	2			ACHIRAS PAQ																																																																																																	
	3			AGUA BOLSA 360 ML																																																																																																	
	4			AGUA BOTELLA 300ML																																																																																																	
	5			AGUA BOTELLA 600 ML																																																																																																	
	6			AGUA SABORIZADA 600 ML																																																																																																	
	7			ALMENDRAS 50 GR																																																																																																	
	8			ALMOJÁBANA UNIDAD																																																																																																	
	9			ALPINETTE 140 GR																																																																																																	
	10			ALPINITO 90 GR																																																																																																	
	11			ARANDANOS DESHIDRATADOS																																																																																																	
	12			AREPA BOYACENSE																																																																																																	
	13			AREPA BURGUER																																																																																																	
	14			AREPA CON HUEVO																																																																																																	
	15			AREPA CON HUEVO PERICO																																																																																																	
	16			AREPA CON QUESO																																																																																																	
	17			AREPA CON QUESO Y JAMÓN																																																																																																	
	18			AREPA MIXTA																																																																																																	
	19			AREPA SIN SAL																																																																																																	
	20			AREQUIPE ALPINA 50 GR																																																																																																	
	21			AROMÁTICA TOSH																																																																																																	
	22			ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS																																																																																																	
	23			ATÚN																																																																																																	
	24			AVENA CASERA VASO 14 ONZ																																																																																																	
	25			AVENA CASERA VASO 9 ONZ																																																																																																	
	26			AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML																																																																																																	
	27			AVENA EN VASO ALPINA 250 GR																																																																																																	
	28			BARRA DE CEREAL TOSH																																																																																																	
	29			BARRA HALLS 28 GR																																																																																																	
	30			BARRA MENTA XTIME																																																																																																	
	31			BARRA SUPER COCO																																																																																																	
	32			BARRILETE																																																																																																	
	33			BOCADILLO MANJAR																																																																																																	
	34			BOCADILLO ROLLO																																																																																																	
	35			BOCADILLO VELEÑO																																																																																																	
	36			BOLSA DE PAN																																																																																																	
	37			BIANCHI BOM BOM																																																																																																	
	38			BOM BOM BOM																																																																																																	
	39			BON YURT 170 GR																																																																																																	
	40			BRAZO DE REINA 100 GR																																																																																																	
	41			BRETAÑA																																																																																																	
	42			BROWNIE 70 GR																																																																																																	
	43			BROWNIE CASERO																																																																																																	
	44			BUÑUELO																																																																																																	
	45			CAFÉ CON LECHE GRANDE																																																																																																	
	46			CHOC. MELOS																																																																																																	
47	CHOCO BREAK UNIDAD																																																																																																				
48	CHOCODISK 25 GR																																																																																																				

49	CHOCOLATINA 12GR
50	CHOCOLATINA 30 GR
51	CHOCOLA BIANCHI BARR 26 GR
52	CHOCOLATI BURBU JET 50 GR
53	CHOCOLATINA BURBUJA 15 GR
54	CHOCOLATINA CASERA
55	CHOCOLATINA CHOCOLINE
56	CHOCOLATINA GOL
57	CHOCOLATINA JUMBO 100 GR
58	CHOCOLATINA JUMBO 40 GR
59	CHOCOLATINA KICK MANI
60	CHOCOLATI MILK WAY 100 GR.
61	CHOCOLATINA MUU 12 GR
62	CHOCO MUU DERRETID 10 GR
63	CHOCOLATINA NUCITA 240 GR
64	CHOCOLISTO
65	CHOCOLORES 20 GR
66	CHOCORRAMO 70 GR
67	CHOKIS 25 GR
68	CHORI PERRO
69	CHORIZO CON AREPA
70	CHURROS
71	COCADAS
72	COLOMBINAS
73	COMPOTA SURTIDAS 113 GR
74	DONAS
75	DULCES 4 GR
76	DULCES 6 GR
77	EMPANADA MIXTA
78	EMPANADAS DE CARNE
79	ELECTROLIT
80	EMPANADAS DE POLLO
81	EMPANADAS HAWAIANA
82	ENVUELTOS DE MAZORCA
83	FRITO LAY BOLIQUESO 21 GR
84	FRITO LAY CHESTRIS 52 GR
85	FRITO LAY CHITOS SURTIDO 54GR
86	FRITO LAY CHOCLITOS 29GR
87	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 160 GR
88	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 48GR
89	FRITO LAY DORITOS 38GR
90	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS 30GR
91	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS FAMILIAR 115 GR
92	FRITO LAY PLÁTANOS SURTIDOS 43GR
93	FRUNAS SURTIDAS 6.5 GR
94	GALLETA BOCADITO CASERAS
95	GALLETA BRIDGE 30 GR
96	GALLETA CASERITA
97	GALLETA CRAKEÑAS INTEGRAL
98	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR
99	GALLETA COCO CASERA
100	GALLETA FESTIVAL 50GR
101	GALLETA MAX COCO
102	GALLETA MILO 50 GR GRANDE
103	GALLETA MUU 17 GR
104	GALLETA OREO 36 GR
105	GALLETA QUIMBAYA 17GR
106	GALLETA SALTIN TACO 30 GR
107	GALLETA TOSH 30 GR
108	GALLETA WAFER ÍTALO 117 GR
109	GALLETA WAFER ÍTALO 80 GR
110	GALLETA WAFER JET 22 GR
111	GALLETA WAFER NUCITA 26 GR
112	GALLETA WAFER NUCITA CUBIERTA 22,9 GR
113	GALLETAS GLACITAS 32 GR
114	GANSITO 45 GR
115	GASEOSA COCA-COLA MINI
116	GASEOSA FLEZY 400ML
117	GASEOSA MINI/ VIDRIO 200 ML

118	GASEOSA SURTIDA 350 ML			
119	GATORADE 500ML			
120	GELATINA CASERA			
121	GELATINA DE PATA			
122	GOLOCHIPS 20 GR			
123	GOMAS TRULULU SABORES - PERSONAL			
124	GRANOLA			
125	GRANOLA TOSH 300 GR			
126	HALLS PEPA 2,3 GR			
127	HERPOS 30 GR			
128	JUGO HIT EN CAJA 200 ML			
129	JUGO HIT PLÁSTICO 500 ML			
130	KUMIS EN BOLSA 200 ML			
131	KUMIS VASO 200 ML 150			
132	LECHE BOLSA			
133	LECHE CONDESADA EN SOBRE 70 GR			
134	LECHE DESLACTOSADA EN CAJA 400ML			
135	MAIZITOS 30 GR			
136	MANÍ LA ESPECIAL ARÁNDANOS 50 GR			
137	MANÍ LA ESPECIAL SURTIDO 40 GR			
138	MANÍ LA ESPECIAL SURTI 25G			
139	MANI LIMÓN PIMIENT 180 GR			
140	MANI MIX ARANDANO180 GR			
141	MANI MIX YOGURT 150 GR			
142	MANÍ SAL Y DULCE CASERO			
143	MANIMOTO 42 GR			
144	MANTECADA			
145	MAX ACIDO 30 GR			
146	MAZORCADA			
147	MENTA CHAO EN LÍNEA			
148	MILO EN CAJA 18ML			
149	MINI CHIPS 35 GR			
150	MR. TEA 500 ML			
151	MAIZ TOSTADO			
152	NÉCTAR FRUTO 30ML BOTELLA			
153	NUCITA CREMOSA 14 GR			
154	OBLEAS			
155	OKA LOKA FUSIÓN			
156	PANELITA DE LECHE			
157	PANELITA DIANITA			
158	PAPA RELLENA			
159	PAQUETE CHICHARRÓN			
160	PAQUETE TOSTADAS			
161	PAQUETES DE CUCAS			
162	PASTEL DE POLLO			
163	PASTEL DE YUCA			
164	PASTEL HAWAIANO			
165	PIAZZA BARQUILLO 30 GR			
166	PIRULITO MINI			
167	PONKY 33 GR			
168	PONQUÉ GALA 63GR			
169	PONQUÉ RAMO TRADICIONAL			
170	PONY MALTA 350 ML PLÁSTICA			
171	PONY MALTA MINI 200 CM3			
172	POPETAS			
173	PAN CROISSANT			
174	POSTRES			
175	QUESO CON BOCADILLO CASERO 130			
176	QUIPITOS 8 GR			
177	ROSQUITAS NATIPAN			
178	ROLLITOS DE SALCHICHA Y QUESO			
179	SALCHICHA LATA			
180	SOBRE DE MERMELADA			
181	SALCHICHÓN BARRA POLLO Y RES GR			
182	SALCHICHÓN CERVERONI PORCIÓN			
183	SALCHIPAPA			
184	SANDWICH DE POLLO			
185	SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO			
186	CRISTAL ALOE			

	187	SOKA EN BOTELLA ALPINA			
	188	SPARKIES 25 GR			
	189	SPARKIES EN LÍNEA			
	190	SLOT EN LÍNEA			
	191	SPORADES, SQUAT, POWER			
	192	SUERO EN SOBRE			
	193	TACO DUCALES			
	194	SODA HATSU			
	195	TACO GALLETA SALTIN MANTEQUILLA			
	196	TE HATSU			
	197	TINTO GRANDE			
	198	TINTO PEQUEÑO			
	199	TOCINETA			
	200	TORTA CASERA			
	201	TORTA DE BANANO			
	202	TORTILLAS CON HUEVO RANCHERO			
	203	TOSTACOS 30 GR			
	204	TROCIPOLLO 30 GR			
	205	TROCIPOLLO 40 GR			
	206	VASO UVA			
	207	YOGUETA, MORDISQUETA			
	208	YOGURT ORIGINAL 200 GR			
	209	YOGURT EN BOLSA 200ML			
	210	YOGURT GRIEGO 150 GR			
	211	YOX DEFENSIS 100 GR			
		<b>ÍTEM (HELADERÍA – FRUTERÍA)</b>			
	212	JUGO EN AGUA VASO DE 09 ONZAS			
	213	JUGO EN AGUA VASO DE 14 ONZAS			
	214	JUGO EN LECHE VASO DE 9 ONZAS			
	215	JUGO EN LECHE VASO DE 14 ONZAS			
	216	SALPICÓN VASO 14 ONZAS			
	217	SALPICÓN VASO 9 ONZAS			
	218	LIMONADA NATURAL VASO 9 ONZAS			
	219	LIMONADA NATURAL VASO 14 ONZAS			
	220	MILO FRIO Y CALIENTE VASO 14 ONZAS			
	221	FRUTA PICADA VASO DE 9 ONZAS			
	222	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO (GRANDE)			
	223	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO (MEDIANA)			
	224	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO (GRANDE)			
	225	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO (MEDIANA)			
	226	HELADO CASERO			
	227	PALETA DE AGUA			
	228	COPA DE HELADO VASO 7 ONZAS			
	229	BATIDOS VERDES VASO DE 9 ONZAS			
	230	BATIDOS VERDES VASO DE 14 ONZAS			
	231	GRANIZADOS VASO DE 9 ONZAS			
	232	GRANIZADOS VASO DE 14 ONZAS			
	233	POSTRE DE GALLETA			
2		El futuro arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 “por la cual se expide el Reglamento técnico de etiquetado – RETIQ expedido por el Ministerio de Minas y Energía, don fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia”, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con que los electrodomésticos tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sea tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. (Anexar compromiso) – objeto de verificación por el supervisor dentro de la ejecución.			
3		El futuro arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con las normas técnicas de eficiencia energética, es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (fichas técnicas de los equipos). Anexar compromiso) – objeto de verificación por el supervisor dentro de la ejecución.			

#### 4.4.1 Cafeterías o restaurantes

1	<p>El futuro arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material sólido 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.</p>		
2	<p>Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de dos 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 para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.</p>		
3	<p>El futuro arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana -ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.</p> <p>Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos -RAEE y se dictan otras disposiciones"</p>		
4	<p>El futuro arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro, fuera y alrededores 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 reciclable.</p> <p>Dado lo anterior, el arrendatario deberá instalar puntos ecológicos compuestos por tres contenedores cada una con dimensiones de 55 litros teniendo en cuenta la cantidad de usuarios que maneja la unidad, debiendo una vez terminado el flujo de personas, cumplir lo expuesto en el primer inciso de esta condición y proceder a trasladar los residuos a la fuente ubicada para tal fin dentro de esta unidad.</p>		
5	<p>El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas</p>		

	<p>Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de la elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se <b>efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva</b>, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.</p> <p>De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento a los parámetros fisicoquímicos que se deberá monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (ARnD), el director, jefe o comandante de la unidad de policía, informara a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.</p>		
6	Se restringe el uso de polietileno expandido (más conocido como icopor) para servir alimentos.		
7	El futuro arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará especificando entre otros su periodicidad, dando aplicación a las buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en especial lo establecido en los numerales del 5 al 10.		
8	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 procesamiento de los alimentos.		
<b>Sección No. 2</b>			
<b>GENERALIDADES</b>			
1	<p>El futuro arrendatario, se compromete a mantener los precios ofertados en el portafolio de servicios y ofrecerá únicamente los productos allí señalados, debiendo mantener un stock adecuado para atender la demanda correspondiente.</p> <p>De requerir inclusión de nuevos productos o servicios al portafolio, este trámite se deberá realizar dentro de la ejecución del contrato, debiendo solicitar a la ordenación del gasto la modificación del contrato, aportando los precios del producto o servicio, los cuales deben ser acordes al mercado del sector. Aspecto que será verificado por el supervisor del contrato.</p>		
2	El futuro arrendatario se compromete a utilizar únicamente el área de 10.53 metros cuadrados, la cual se encuentra ubicada cerca a la capilla y al respaldo del comedor de estudiantes, para el funcionamiento de una cafetería, frutería y heladería, en forma continua e ininterrumpida durante la ejecución del contrato.		

3	El futuro arrendatario se compromete a asumir todos los costos por concepto de servicios públicos domiciliarios que se lleguen a utilizar durante la ejecución del contrato dentro del establecimiento de comercio.		
4	El posible arrendatario deberá mantener en excelente condición de aseo y presentación el espacio destinado para el consumo de los productos ofertados.		
5	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique)</b>  Adjudicado el contrato de arrendamiento, el arrendatario deberá entregar al supervisor de este, una vez perfeccionada el acta de inicio, las debidas capacitaciones realizadas por el personal que será vinculado por usted dentro de la ejecución del contrato, respecto al servicio de atención al cliente. <b>(anexar compromiso)</b>		
6	<b>EXPERIENCIA ARRENDATARIO</b>  El futuro arrendatario deberá demostrar experiencia respecto del servicio al cliente de acuerdo a la actividad que pretende ejecutar dentro de esta unidad policial, para lo cual deberá presentar máximo tres (3) certificaciones (certificación con empresas públicas o particulares), con concepto favorable donde se logre evidenciar una buena atención al consumidor y la debida satisfacción a las expectativas de los compradores dentro de los últimos (3) años (2021 y/o 2022 y/o 2023).  En caso dado que, el interesado haya ejercido su actividad en forma independiente, la experiencia se acreditará mediante declaración del mismo.		
7	El arrendatario certificará por escrito, que cuenta con el mobiliario, recurso humano y la capacidad de adquirir permanentemente la totalidad de productos ofrecidos y debidamente relacionados en el portafolio de servicios, para atender acertadamente las necesidades que presenta el personal de este centro docente y visitantes.  Así mismo, presentará una propuesta inteligentemente enfocada y creada para atraer a sus clientes objetivo. No se trata de elegir una bonita iluminación o un par de muebles modernos y funcionales, se debe crear una estrategia personalizada, creativa y dinámica que cree un impacto especial a sus clientes, que vaya desde el color y el interiorismo, hasta la iluminación, el ambiente musical y olfativo. <b>(Anexar propuesta)</b>		
8	El futuro arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro del local, mínimo dos (02) personas, para prestar el servicio a cabalidad, siendo ellos calificados e idóneos y que, cumplan con los requisitos de salubridad e higiene, debiendo presentar una vez se adjudique el contrato, la respectiva hoja de vida con las certificaciones que acrediten experiencia de haber laborado mínimo en un (1) proyecto a fin con el objeto del presente contrato; durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso, así mismo anexar certificado de manipulación de alimentos vigente.		
9	El futuro arrendatario se compromete a permitir que el arrendador cuando estime conveniente, realice los respectivos estudios de seguridad al personal que prestará servicio al público.		
10	El futuro arrendatario se compromete a ofrecer productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado.  Una vez empiece la ejecución del contrato el supervisor exigirá que los proveedores de alimentos ya preparados, presenten copia del carné de manipulación de alimentos vigente y por lo menos cada seis meses solicitar el mismo para garantizar la vigencia de estos, con el fin de		

	garantizar la calidad estas despensas – esta actividad debe realizarse en coordinación arrendatario-supervisor.		
11	<p>El futuro arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frío para los que corresponda, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes; así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto de arrendamiento, garantizando la inocuidad de los alimentos.</p> <p>El futuro arrendamiento se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio a prestar.</p>		
12	<p>El futuro arrendatario se compromete a realizar como mínimo una fumigación trimestral dentro del establecimiento, para asegurar que el local se encuentre permanentemente en condiciones de higiene y sanitarias, para lo cual deberá entregar la respectiva certificación al supervisor del contrato.</p> <p>Esta condición debe ir alineada al programa relacionado en el ítem No. 7 de las condiciones solicitadas en la sección 1 del presente anexo. [Resolución 00090/2018]</p>		
13	<p><b>ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</b></p> <p>Este personal debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.</p> <p>El futuro arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico, <b><u>por lo menos una vez cada seis meses.</u></b></p> <p>El futuro arrendatario debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico en caso de requerirse.</p> <p>Una vez finalizado el tratamiento, si se llegase a dar tal situación, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.</p>		
14	El futuro arrendatario debe publicar los precios en lugar visible en las instalaciones del local.		
15	<p>Solo se permitirá el ingreso del personal vinculado laboralmente con el arrendatario, acreditándose esta situación con las hojas de vida entregadas al momento de la adjudicación, en el evento de que el personal sea cambiado, se deberá informar a la Dirección de la Escuela, anexando la respectiva hoja de vida y certificaciones solicitadas de acuerdo a los ítems 5 y 17 de la sección No. 2 del presente anexo.</p> <p>El futuro arrendatario se compromete a no recibir e ingresar personas que no estén relacionadas como empleados.</p>		
16	<p>El futuro arrendatario, se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal subordinado a su cargo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario debiendo incluir el pago de salarios, prestaciones, horas extras, afiliación al sistema de seguridad social y demás prestaciones de ley.</p> <p>Este aspecto debe ser demostrado de manera mensual al supervisor del contrato, dentro de los primeros diez días de cada mes, aportando copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que</p>		

	<p>prestan servicio en el inmueble arrendado, para la prestación del servicio de cafetería, heladera y frutería.</p> <p>De darse cambios en la plata de personal, el termino de cumplimiento se iniciará a contar a partir del día de labores del nuevo empleado.</p>		
17	<p>Con la suscripción del contrato, el futuro adjudicatario se compromete a que sus empleados se capaciten en Atención y Servicio al Cliente, debiendo anexar la respectiva certificación al supervisor del contrato, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el personal de la Escuela de Policía, <b><u>dentro de los tres meses siguientes a la suscripción del contrato.</u></b></p>		
18	<p>El futuro arrendatario se compromete a que el personal que labore dentro de la instalación, en todo momento esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).</p>		
19	<p>El futuro arrendatario se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.</p>		
20	<p>El futuro arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</p>		
21	<p>El futuro arrendatario se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al despacho de la Dirección de la Escuela, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.</p>		
22	<p>El futuro arrendatario se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir incidentes o accidentes de trabajo, para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.</p>		
23	<p>El futuro arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz, 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).</p>		
24	<p>El futuro arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, el valor de canon de arrendamiento con IVA incluido en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, y de la misma forma mes a mes.</p>		
25	<p>La prestación del servicio, se hará de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario:</p> <p><b><u>LUNES A DOMINGO:</u></b> desde las 07:00 horas hasta las 20:00 horas</p> <p><b>Nota:</b> Se podrá extender el horario de la noche hasta las 22:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato.</p>		

	<p>Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención al cliente, para el personal que queda laborando y disponible en las instalaciones de la Escuela.</p> <p>Así mismo, el futuro arrendatario se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar.</p>		
26	<p>Una vez perfeccionado el contrato de arrendamiento, <b>y dentro del primer mes de ejecución</b>, el arrendatario se compromete a tramitar y entregar copia del concepto sanitario emitido por autoridad competente, con concepto favorable.</p> <p>De llegarse a emitir un concepto desfavorable, deberá informar de inmediato a la ordenación del gasto por intermedio del supervisor, para establecer las acciones a seguir.</p>		
27	<p>El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Policía, permitiendo la revisión de los vehículos, productos o elementos a ingresar.</p> <p>Dicho horario será de lunes a sábado de 07:30 a 10:00 horas y de 14:30 a 16:00 horas.</p>		
28	<p>El futuro arrendatario deberá mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y, además, los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial.</p>		
29	<p>El futuro arrendatario deberá vender y exigir a los usuarios el pago inmediato de los productos ofrecidos de forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato.</p> <p>En ningún momento la Escuela se hará responsable por deudas que adquiera el personal de la misma.</p>		
30	<p>El futuro arrendatario bajo ninguna circunstancia deberá vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica a los usuarios del establecimiento.</p>		
31	<p><b>APORTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL:</b> Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial 202031400612321 y la ley La ley 1955 de 2019 en su artículo 244, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, aquellos deberán efectuar sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previstos en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). (anexar compromiso).</p>		
32	<p>El futuro arrendatario se debe abstener de realizar, propiciar o facilitar actividades o hechos que contribuyan a que algún estudiante o integrante de la unidad incurra en faltas contra el régimen disciplinario de la policía nacional, Acuerdo 0003 del 31/05/2024 "Por el cual se expide el manual académico para estudiantes de la Dirección de Educación Policial" y/o régimen interno de la ESSUM, lo anterior en atención a que su actividad económica implica un contacto directo con este personal y se hace necesario regular o restringir posibles sucesos.</p>		

33	El futuro arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir a sus empleados los requerimientos de seguridad que realicen los encargados del tema, para el ingreso y permanencia en las instalaciones policiales durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, en atención a los protocolos de seguridad establecidos y pautas de la dirección de la escuela		
----	---	--	--

**Sección No. 3**

**Sistema de Gestión Ambiental**

1	El futuro arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título 1/f de fa parte 4a. del Libro 1 o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de fa Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales". y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
2	El futuro arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
3	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".		
4	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:  ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.		

	<p>✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.</p> <p>✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.</p> <p>✓ Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.</p>		
5	<p>El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover a grasa, en filtro, extractores de grasa, ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA sectorial 009 de 2007 - ICONTEC</p>		
6	<p>El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de Julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata del Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo"</p>		
7	<p>El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.</p>		
8	<p>El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".</p>		
9	<p>El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rotulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identidad del producto</li> <li>• Información sobre componentes</li> <li>• Identificación de peligros</li> <li>• Primeros auxilios</li> <li>• inflamabilidad y explosión</li> <li>• Medidas en caso de derrames o escapes</li> <li>• Manipulación y almacenamiento</li> <li>• Control de exposición / protección personal</li> <li>• Propiedades físicas y químicas</li> <li>• estabilidad y reactividad</li> <li>• información toxicológica</li> <li>• Información ecológica</li> <li>• Consideraciones relativas a la eliminación</li> <li>• Información relativa al transporte</li> </ul> <p>Informaciones reglamentarias</p>		

10	El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes, pero si contara con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.		
<b>CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>			
1	<p>Decreto 1072 del 26-05-2015 <i>"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"</i>.</p> <p>Artículo 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del Contratista. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:</p> <p>Procurar el cuidado integral de su salud: Al respecto, es necesario que el contratista se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social, en especial a la Administradora de Riesgos laborales y Entidad Prestadora de Servicios en Salud, así como también el personal que conforma sus equipos de trabajo y que prestan sus servicios a favor del ente público a través de las actividades asignadas por el contratista</p>		
2	<p>Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo:</p> <p>Es importante resaltar que todo trabajador (dependiente y/o independiente), debe portar los elementos de protección personal - industrial reglamentarios, durante la ejecución de las actividades con el fin de minimizar afectaciones sobre la integridad física, esto es, cascos, gafas, tapa oídos, careta o tapabocas, chalecos reflectivos, overoles, guantes, calzado de protección industrial, arnés y/o pretales para trabajo en alturas a partir de dos metros; es de agregar que en las cláusulas de los procesos contractuales es preciso registrar que estos elementos deben contar con las condiciones técnicas mínimas.</p> <p>Así mismo, es importante indicar en los acervos documentales la necesidad por parte de los contratistas y sus colaboradores de mantener las medidas de protección y distanciamiento mientras se mantenga la emergencia sanitaria declarada por el gobierno nacional.</p>		
3	<p>Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales:</p> <p>Siendo necesario para el ente público la toma de decisiones frente a los eventos presentados a los trabajadores, en relación con la afectación de su salud producto de eventualidades ocurridas durante el desarrollo de actividades laborales, aún cuando se trate de contratistas o terceros contratados por estos, dejar constancia en los procesos contractuales de la obligación de informar la ocurrencia de incidentes, enfermedades laborales y accidentes de trabajo.</p>		
4	<p>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:</p> <p>Según el despliegue de actividades programadas por intermedio del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo como órgano interno de la unidad, así como también aquellas proyectadas por parte de la Administradora de Riesgos Laborales, es preciso indicar en los procesos contractuales la obligatoriedad de contar con la participación del personal contratista y su equipo de trabajadores, con el fin impactar a las personas sobre la importancia en el cuidado y autocuidado de la salud desde la perspectiva de lo público.</p>		

5	<p>Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST:</p> <p>Es preciso indicar al contratista que el gobierno nacional expidió el Decreto 1072 del 26-05-2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", el cual no es exclusivo de las instituciones públicas, ya que se trata de una norma nacional de obligatorio cumplimiento con enfoque en la protección de la salud de los trabajadores.</p> <p>Resolución No. 0312 del 13-02-2019 "Por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", expedida por el Ministerio del Trabajo, establece que estos son de obligatorio cumplimiento para todos los empleadores públicos y privados.</p> <p>Las empresas o empleadores con diez (10) o menos trabajadores deben cumplir con los siguientes estándares mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asignación de una persona como responsable de dinamizar las actividades de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Afiliación al sistema general de seguridad social (Riesgos Laborales, Fondo de Pensiones y Entidad Prestadora de Servicios en Salud).</li> <li>• Capacitación en Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.</li> <li>• Evaluaciones médico - ocupacionales.</li> <li>• Realizar la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL.</li> <li>• Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en el resultado de la identificación de peligros y la evaluación y valoración de riesgos.</li> </ul>		
6	<p>Cumplir con las condiciones de vigilancia y control sanitario, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo).</li> <li>• Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental).</li> <li>• Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental).</li> </ul> <p>En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con un concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción</p>		
7	<p>Condiciones locativas, sanitarias y de seguridad:</p> <p>1. Condiciones locativas:</p> <p>1.1 el establecimiento debe estar ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art. 160,162,163 Ley 9 de 1979).</p> <p>1.2 Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores deben contar con fácil acceso (Art. 40 Resolución 14861 de 1985).</p> <p>1.3 En el establecimiento los pisos deben ser sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores</p>		

	<p>ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art. 193, 194 Ley 9 de 1979).</p> <p>1.4 En el establecimiento las paredes y techos deben ser sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art. 195 Ley 9 de 1979).</p> <p>1.5 Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para la iluminación en áreas específicas deben estar construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art. 117 ley 9 de 1979).</p> <p>1.6 Las escaleras, rampas, deben ser seguras y contar con pasamanos y estar revestidas de material antideslizante. (Art. 47 y 48 Resolución 14861 de 1985).</p> <p>1.7 La ventilación debe estar adecuada para el uso. (Art. 197 Ley 9 de 1979).</p> <p><b>1.8</b> La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art. 196 Ley 9 de 1979).</p>		
8	<p>2. Condiciones sanitarias:</p> <p>2.1 El establecimiento debe mantener las condiciones de orden, aseo y debe contar con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (Art. 207 Ley 9 de 1979).</p> <p><b>2.2</b> Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben estar debidamente rotulados y almacenados.</p>		
9	<p>3. Condiciones de saneamiento:</p> <p>3.1 Abastecimiento de agua:</p> <p>3.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo.</p> <p>3.1.2 El establecimiento debe contar con suministro y acceso a agua potable (Art. 165 Ley 9 de 1979).</p> <p>3.1.3 Las instalaciones interiores para suministro deben estar diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo (Art. 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007).</p>		
10	<p>1.1 Manejo y disposición de vertimiento:</p> <p>1.1.1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento deben ser vertidas al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art. 36 Ley 9 de 1979).</p> <p><b>1.1.2</b> Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos deben estar diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías.</p>		
11	<p>1.1 Manejo de residuos sólidos:</p> <p>1.1.1 debe contar con un programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.</p> <p>1.1.2 El área para el almacenamiento de residuos debe cumplir con condiciones sanitarias.</p> <p><b>1.1.3</b> Debe contar con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.</p>		

12	<p>1.1 Manejo integrado de plagas:</p> <p>1.1.1 Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art. 201 Art. 593 Ley 09 de 1979).</p> <p>1.1.2 En el establecimiento no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por estas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art. 168 Ley 09 de 1979).</p>		
13	<p>4. Condiciones de seguridad – gestión de riesgo:</p> <p>4.1 Debe tener claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto al acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc (Art. 206 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985).</p> <p>4.2 El establecimiento debe contar con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985).</p> <p>4.3 El establecimiento debe contar con botiquín de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979).</p>		
14	<p>En la etapa de ejecución, la Escuela de Policía Sumapaz, en cualquier momento dispondrá que el responsable de Seguridad y salud en el trabajo verifique el cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad actual respecto a seguridad y salud ocupacional y ambiental.</p>		

---

**Firma Representante Legal**  
C.C. No.

## ANEXO No. 2

### OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Cumplir con las obligaciones que establecen los artículos 2.2.1.4.1., 2.2.4.2.1.1., 2.2.4.2.2.16., 2.2.4.2.1.5., 2.2.4.6.1., 2.2.4.6.2., 2.2.4.6.3., 2.2.4.6.4., 2.2.4.6.5., 2.2.4.6.6., 2.2.4.6.7., 2.2.4.6.8., 2.2.4.6.9., 2.2.4.6.10., 2.2.4.6.11., 2.2.4.6.11., 2.2.4.6.12., 2.2.4.6.13., 2.2.4.6.14., 2.2.4.6.15., 2.2.4.6.16., 2.2.4.6.17., 2.2.4.6.18., 2.2.4.6.19.; 2.2.4.6.20., 2.2.4.6.21., 2.2.4.6.22., 2.2.4.6.23., 2.2.4.6.24., 2.2.4.6.25., 2.2.4.6.26., 2.2.4.6.27., 2.2.4.6.28., 2.2.4.6.29., 2.2.4.6.30., y Ss., del Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
3. Cumplir con lo establecido en la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019 por medio de la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a la cantidad de trabajadores y nivel de riesgo clasificado de su empresa.
4. Cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 0723 del 15 de abril de 2013 por el cual se reglamenta la afiliación al sistema general de riesgos laborales de las personas vinculadas a través de un contrato formal de prestación de servicios con entidades o instituciones públicas o privadas y de los trabajadores independientes que laboren en actividades de alto riesgo y se dictan otras disposiciones, y que apliquen directamente a su empresa.
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
6. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
7. Responder en los plazos que la **ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ “INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ”** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
8. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).
9. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
10. 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.
11. 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 Policía Provincia del Sumapaz y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
12. Restituir a la **ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ “INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ”** 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.
13. Las demás obligaciones del CONTRATISTA 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.

### ANEXO No. 3

#### OBLIGACIONES DE LA POLICIA 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 **ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ**, mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato de arrendamiento 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 Escuela de Policía Provincia del Sumapaz, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
6. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.
7. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

## ANEXO No. 4

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

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en el Título III Capítulo I del Decreto 1082 de 2015.

#### GARANTIAS DEL PROCESO

##### ETAPA PRECONTRACTUAL

Para esta etapa no se estima ningún tipo de riesgo, por lo cual no se solicita garantía de seriedad.

##### ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 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.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (15%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el arrendatario, derivadas de la contratación del personal quien participará dentro de la ejecución del contrato de arrendamiento.
GARANTIA UNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	200, SMMLV, de acuerdo al Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.17.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR EL TERMINO 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 sus subcontratistas, de acuerdo con los artículos 2.2.1.2.3.1.5, 2.2.1.2.3.1.8, 2.2.1.2.3.1.17, 2.2.1.2.3.2.9, 2.2.1.3.3.2.10 del Decreto 1082 de 2015.

#### NOTA: GARANTÍA ÚNICA

Expedida a favor de la Policía Nacional – (ESSUM), con NIT. (808.000.859-0)

**Debe constar expresamente en la póliza que ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.** Así mismo, se indicará que en el evento en que, por incumplimiento del contratista garantizado, el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015.

#### CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única.
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación

			CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR		HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARÁ LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	derivada del contrato por causas imputables al contratista.
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	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 contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

### CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se pacta entre las partes la cláusula de indemnidad, en donde el contratista se obliga a mantener a la entidad contratante, libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de los subcontratistas o dependientes.

## FORMULARIO 1

### CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad,

Señores

POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ

Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta para el Proceso de Contratación Directa PN ESSUM CD 059 - 2024 cuyo objeto es "ARRIENDO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 10,53 METROS CUADRADOS UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERIA Y HELADERIA No. 1"

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 de Contratación Directa PN ESSUM CD 059 - 2024, convocado por la ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ DE LA POLICIA NACIONAL –, cuyo objeto es **"ARRIENDO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 10,53 METROS CUADRADOS UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERIA Y HELADERIA No. 1"**, 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.

Los ítems se encuentran detalladamente enunciados en el anexo N° 1 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 Formatos.
2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
3. Que ni el representante legal ó apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
4. Que el proponente, en este caso (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y

fax son los siguientes: (Información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; Si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente)

5. Que nuestra propuesta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en la invitación y en la Ley, y cualquier omisión, contradicción ó declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.
6. Que nos comprometemos a proveer a la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, el servicio ofrecido en la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por la invitación para la Contratación Directa, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en la invitación, y en las condiciones allegada a esa entidad a través de la presente carta de presentación.
7. Declaramos bajo nuestra responsabilidad, que el servicio que se entregará a la ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de la invitación, sus Anexos y sus Formatos.
8. Manifestamos además que hemos realizado el examen completo y cuidadoso, y que hemos investigado plenamente, las condiciones del contrato que nos comprometemos a ejecutar, así como los riesgos que del mismo se derivan, y declaramos que se encuentra bajo nuestra responsabilidad y es nuestra especialidad técnica el conocimiento detallado de la tecnología y los equipos a los cuales aplicaremos nuestro trabajo, y en general, que conocemos todos los factores determinantes de los costos de ejecución del contrato de arrendamiento a suscribir, los cuales se encuentran incluidos en los términos de nuestra propuesta.
9. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como arrendatarios, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
10. Reconocemos que ni LA ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en el arrendamiento que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia ó visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato de arrendamiento, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.
11. Reconocemos que ni la invitación a presentar ofertar del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.
12. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ, se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de la propuesta, a sus agentes o asesores, participantes en el proceso de selección y contratación impulsado, y al público en general (Esta declaración

puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).

13. Los suscritos (Integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia), quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación bajo (Forma o título bajo el cual se presenta la propuesta), declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.
14. 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.
15. Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DEL SUMAPAZ cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
16. Que la presente propuesta consta de \_\_\_\_\_ (Número de folios de la propuesta) folios distribuidos en... (Número de fólderes en los que es presentada la propuesta) fólderes.
17. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es):  
(Dirección para notificaciones): Teléfono (os): Fax
18. Que, en caso de habilitarnos para la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten se harán dentro del tiempo estipulado y en la cuenta corriente establecida en el ítem forma de pago, del presente documento.
19. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
20. La presente propuesta tiene como tiempo de ejecución doce (12 meses)
21. Que la vigencia de la presente oferta es de cuatro meses contados a partir del día siguiente, de la presentación de la misma.
22. La presente oferta tiene un valor mensual de \$ \_\_\_\_\_, por concepto canon de arrendamiento, para un total de \$ \_\_\_\_\_.
23. Los servicios públicos de energía, acueducto, serán cancelados por el suscrito, de acuerdo al consumo mensual que este genere, según lectura de los medidores instalados para el local.

Cordialmente, \_\_\_\_\_  
(Firma del representante legal del proponente)

FORMULARIO No. 3

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL OFRECIDO

ITEM	DESCRIPCION	VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL ESTIMADO	CUMPLE/ NO CUMPLE
1	ARRIENDO DE UN ESPACIO CON UN AREA DE 10,53 METROS CUADRADOS UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ" DESTINADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA, FRUTERIA Y HELADERIA No. 1	\$ 696.400,00	
VALOR TOTAL POR 12 MESES		\$ 8.356.800,00	

**NOTA 1:** Los servicios públicos de energía, y acueducto, deberán ser cancelados por el arrendatario, de acuerdo al consumo mensual que este genere, según lectura de los medidores instalados para el local.

**NOTA 2.** La constancia de pago del canon mensual, deberá ser remitida al supervisor del contrato, dentro del mismo tiempo otorgado para el pago del canon de arrendamiento, junto con el recibo de pago de los servicios públicos domiciliarios.

**NOTA 3.** el arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, el valor de canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, y de la misma forma mes a mes.

Cordialmente, \_\_\_\_\_  
(Firma del representante legal del proponente)

**FORMULARIO No. 4**

**PROPUESTA ECONÓMICA AL PORTAFOLIO DE BIENES Y SERVICIOS**

No.	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IVA	PORCENTAJE DE DESCUENTO OFRECIDO INCLUIDO IVA
1	ABORRAJADOS	\$ 3.000	
2	ACHIRAS PAQ	\$ 2.800	
3	AGUA BOLSA 360 ML	\$ 700	
4	AGUA BOTELLA 300ML	\$ 1.000	
5	AGUA BOTELLA 600 ML	\$ 2.100	
6	AGUA SABORIZADA 600 ML	\$ 3.000	
7	ALMENDRAS 50 GR	\$ 3.500	
8	ALMOJÁBANA UNIDAD	\$ 2.600	
9	ALPINETTE 140 GR	\$ 4.100	
10	ALPINITO 90 GR	\$ 2.550	
11	ARANDANOS DESHIDRATADOS	\$ 2.700	
12	AREPA BOYACENSE	\$ 2.600	
13	AREPA BURGUER	\$ 6.000	
14	AREPA CON HUEVO	\$ 3.500	
15	AREPA CON HUEVO PERICO	\$ 4.000	
16	AREPA CON QUESO	\$ 2.800	
17	AREPA CON QUESO Y JAMÓN	\$ 3.500	
18	AREPA MIXTA	\$ 4.850	
19	AREPA SIN SAL	\$ 500	
20	AREQUIPE ALPINA 50 GR	\$ 2.100	
21	AROMÁTICA TOSH	\$ 1.150	
22	ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS	\$ 2.600	
23	ATÚN	\$ 7.250	
24	AVENA CASERA VASO 14 ONZ	\$ 4.450	
25	AVENA CASERA VASO 9 ONZ	\$ 2.900	
26	AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML	\$ 2.500	
27	AVENA EN VASO ALPINA 250 GR	\$ 3.700	
28	BARRA DE CEREAL TOSH	\$ 1.850	
29	BARRA HALLS 28 GR	\$ 2.000	
30	BARRA MENTA XTIME	\$ 1.000	
31	BARRA SUPER COCO	\$ 1.100	
32	BARRILETE	\$ 350	
33	BOCADILLO MANJAR	\$ 1.050	
34	BOCADILLO ROLLO	\$ 1.050	
35	BOCADILLO VELEÑO	\$ 800	
36	BOLSA DE PAN	\$ 5.150	
37	BIANCHI BOM BOM	\$ 450	
38	BOM BOM BOM	\$ 550	
39	BON YURT 170 GR	\$ 4.300	
40	BRAZO DE REINA 100 GR	\$ 2.100	
41	BRETAÑA	\$ 2.650	
42	BROWNIE 70 GR	\$ 3.000	
43	BROWNIE CASERO	\$ 2.550	
44	BUÑUELO	\$ 2.100	
45	CAFÉ CON LECHE GRANDE	\$ 2.650	
46	CHOC. MELOS	\$ 2.200	
47	CHOCO BREAK UNIDAD	\$ 400	
48	CHOCODISK 25 GR	\$ 1.000	
49	CHOCOLATINA 12GR	\$ 1.000	
50	CHOCOLATINA 30 GR	\$ 2.700	
51	CHOCOLA BIANCHI BARR 26 GR	\$ 1.200	
52	CHOCOLATI BURBU JET 50 GR	\$ 4.800	
53	CHOCOLATINA BURBUJA 15 GR	\$ 850	
54	CHOCOLATINA CASERA	\$ 1.750	
55	CHOCOLATINA CHOCOLINE	\$ 750	
56	CHOCOLATINA GOL	\$ 1.500	
57	CHOCOLATINA JUMBO 100 GR	\$ 7.800	
58	CHOCOLATINA JUMBO 40 GR	\$ 3.800	

59	CHOCOLATINA KICK MANI	\$ 1.500
60	CHOCOLATI MILK WAY 100 GR.	\$ 4.400
61	CHOCOLATINA MUU 12 GR	\$ 800
62	CHOCO MUU DERRETID 10 GR	\$ 600
63	CHOCOLATINA NUCITA 240 GR	\$ 1.500
64	CHOCOLISTO	\$ 3.500
65	CHOCOLORES 20 GR	\$ 1.600
66	CHOCORRAMO 70 GR	\$ 2.600
67	CHOKIS 25 GR	\$ 1.500
68	CHORI PERRO	\$ 7.600
69	CHORIZO CON AREPA	\$ 6.600
70	CHURROS	\$ 1.850
71	COCADAS	\$ 500
72	COLOMBINAS	\$ 350
73	COMPOTA SURTIDAS 113 GR	\$ 3.500
74	DONAS	\$ 2.700
75	DULCES 4 GR	\$ 250
76	DULCES 6 GR	\$ 250
77	EMPANADA MIXTA	\$ 3.550
78	EMPANADAS DE CARNE	\$ 3.550
79	ELECTROLIT	\$ 8.894
80	EMPANADAS DE POLLO	\$ 3.700
81	EMPANADAS HAWAIANA	\$ 3.500
82	ENVUELTOS DE MAZORCA	\$ 2.350
83	FRITO LAY BOLIQUESO 21 GR	\$ 2.000
84	FRITO LAY CHESTRISS 52 GR	\$ 2.000
85	FRITO LAY CHITOS SURTIDO 54GR	\$ 2.000
86	FRITO LAY CHOCLITOS 29GR	\$ 2.000
87	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 160 GR	\$ 8.600
88	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 48GR	\$ 3.500
89	FRITO LAY DORITOS 38GR	\$ 2.650
90	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS 30GR	\$ 2.500
91	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS FAMILIAR 115 GR	\$ 6.700
92	FRITO LAY PLÁTANOS SURTIDOS 43GR	\$ 2.550
93	FRUNAS SURTIDAS 6,5 GR	\$ 500
94	GALLETA BOCADITO CASERAS	\$ 650
95	GALLETA BRIDGE 30 GR	\$ 800
96	GALLETA CASERITA	\$ 550
97	GALLETA CRAKENAS INTEGRAL	\$ 1.400
98	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR	\$ 1.050
99	GALLETA COCO CASERA	\$ 750
100	GALLETA FESTIVAL 50GR	\$ 1.500
101	GALLETA MAX COCO	\$ 1.500
102	GALLETA MILO 50 GR GRANDE	\$ 1.500
103	GALLETA MUU 17 GR	\$ 450
104	GALLETA OREO 36 GR	\$ 1.250
105	GALLETA QUIMBAYA 17GR	\$ 800
106	GALLETA SALTIN TACO 30 GR	\$ 1.850
107	GALLETA TOSH 30 GR	\$ 1.150
108	GALLETA WAFER ÍTALO 117 GR	\$ 4.150
109	GALLETA WAFER ÍTALO 80 GR	\$ 2.700
110	GALLETA WAFER JET 22 GR	\$ 1.150
111	GALLETA WAFER NUCITA 26 GR	\$ 800
112	GALLETA WAFER NUCITA CUBIERTA 22,9 GR	\$ 1.300
113	GALLETAS GLACITAS 32 GR	\$ 1.300
114	GANSITO 45 GR	\$ 2.000
115	GASEOSA COCA-COLA MINI	\$ 2.100
116	GASEOSA FLEZY 400ML	\$ 3.000
117	GASEOSA MINI/ VIDRIO 200 ML	\$ 1.800
118	GASEOSA SURTIDA 350 ML	\$ 2.200
119	GATORADE 500ML	\$ 4.000
120	GELATINA CASERA	\$ 2.500
121	GELATINA DE PATA	\$ 700
122	GOLOCHIPS 20 GR	\$ 1.500
123	GOMAS TRULULU SABORES - PERSONAL	\$ 1.150
124	GRANOLA	\$ 2.450
125	GRANOLA TOSH 300 GR	\$ 11.500

126	HALLS PEPA 2,3 GR	\$ 250
127	HERPOS 30 GR	\$ 700
128	JUGO HIT EN CAJA 200 ML	\$ 1.450
129	JUGO HIT PLÁSTICO 500 ML	\$ 3.000
130	KUMIS EN BOLSA 200 ML	\$ 2.200
131	KUMIS VASO 200 ML 150	\$ 3.250
132	LECHE BOLSA	\$ 1.650
133	LECHE CONDESADA EN SOBRE 70 GR	\$ 1.200
134	LECHE DESLACTOSADA EN CAJA 400ML	\$ 2.200
135	MAIZITOS 30 GR	\$ 2.050
136	MANÍ LA ESPECIAL ARÁNDANOS 50 GR	\$ 2.650
137	MANÍ LA ESPECIAL SURTIDO 40 GR	\$ 2.350
138	MANÍ LA ESPECIAL SURTI 25G	\$ 2.000
139	MANI LIMÓN PIMIENT 180 GR	\$ 8.000
140	MANI MIX ARANDANO180 GR	\$ 12.000
141	MANI MIX YOGURT 150 GR	\$ 8.000
142	MANÍ SAL Y DULCE CASERO	\$ 1.300
143	MANIMOTO 42 GR	\$ 1.850
144	MANTECADA	\$ 2.350
145	MAX ACIDO 30 GR	\$ 1.300
146	MAZORCADA	\$ 12.000
147	MENTA CHAO EN LÍNEA	\$ 550
148	MILO EN CAJA 18ML	\$ 3.600
149	MINI CHIPS 35 GR	\$ 1.450
150	MR. TEA 500 ML	\$ 2.800
151	MAIZ TOSTADO	\$ 4.100
152	NÉCTAR FRUTO 30ML BOTELLA	\$ 3.100
153	NUCITA CREMOSA 14 GR	\$ 800
154	OBLEAS	\$ 3.700
155	OKA LOKA FUSIÓN	\$ 1.000
156	PANELITA DE LECHE	\$ 250
157	PANELITA DIANITA	\$ 1.100
158	PAPA RELLENA	\$ 3.000
159	PAQUETE CHICHARRÓN	\$ 2.400
160	PAQUETE TOSTADAS	\$ 4.000
161	PAQUETES DE CUCAS	\$ 3.100
162	PASTEL DE POLLO	\$ 2.700
163	PASTEL DE YUCA	\$ 3.000
164	PASTEL HAWAIANO	\$ 2.700
165	PIAZZA BARQUILLO 30 GR	\$ 550
166	PIRULITO MINI	\$ 300
167	PONKY 33 GR	\$ 1.600
168	PONQUÉ GALA 63GR	\$ 2.100
169	PONQUÉ RAMO TRADICIONAL	\$ 6.100
170	PONY MALTA 350 ML PLÁSTICA	\$ 2.800
171	PONY MALTA MINI 200 CM3	\$ 2.000
172	POPETAS	\$ 2.200
173	PAN CROISSANT	\$ 2.700
174	POSTRES	\$ 4.300
175	QUESO CON BOCADILLO CASERO 130	\$ 2.200
176	QUIPITOS 8 GR	\$ 800
177	ROSQUITAS NATIPAN	\$ 2.650
178	ROLLITOS DE SALCHICHA Y QUESO	\$ 3.500
179	SALCHICHA LATA	\$ 5.200
180	SOBRE DE MERMELADA	\$ 2.200
181	SALCHICHÓN BARRA POLLO Y RES GR	\$ 2.600
182	SALCHICHÓN CERVERONI PORCIÓN	\$ 1.450
183	SALCHIPAPA	\$ 12.000
184	SANDWICH DE POLLO	\$ 4.000
185	SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO	\$ 2.500
186	CRISTAL ALOE	\$ 2.500
187	SOKA EN BOTELLA ALPINA	\$ 3.050
188	SPARKIES 25 GR	\$ 1.600
189	SPARKIES EN LÍNEA	\$ 400
190	SPLIT EN LÍNEA	\$ 550
191	SPORADES, SQUAT, POWER	\$ 3.700
192	SUERO EN SOBRE	\$ 2.650

193	TACO DUCALES	\$ 3.700
194	SODA HATSU	\$ 3.200
195	TACO GALLETA SALTIN MANTEQUILLA	\$ 2.800
196	TE HATSU	\$ 4.750
197	TINTO GRANDE	\$ 1.450
198	TINTO PEQUEÑO	\$ 950
199	TOCINETA	\$ 2.350
200	TORTA CASERA	\$ 2.400
201	TORTA DE BANANO	\$ 2.000
202	TORTILLAS CON HUEVO RANCHERO	\$ 4.700
203	TOSTACOS 30 GR	\$ 2.050
204	TROCIPOLLO 30 GR	\$ 1.600
205	TROCIPOLLO 40 GR	\$ 2.550
206	VASO UVA	\$ 700
207	YOGUETA, MORDISQUETA	\$ 500
208	YOGURT ORIGINAL 200 GR	\$ 3.600
209	YOGURT EN BOLSA 200ML	\$ 1.650
210	YOGURT GRIEGO 150 GR	\$ 5.450
211	YOX DEFENSIS 100 GR	\$ 2.600
<b>ÍTEM (HELADERÍA - FRUTERÍA)</b>		
212	JUGO EN AGUA VASO DE 09 ONZAS	\$ 2.250
213	JUGO EN AGUA VASO DE 14 ONZAS	\$ 3.950
214	JUGO EN LECHE VASO DE 9 ONZAS	\$ 3.600
215	JUGO EN LECHE VASO DE 14 ONZAS	\$ 5.000
216	SALPICÓN VASO 14 ONZAS	\$ 3.950
217	SALPICÓN VASO 9 ONZAS	\$ 2.900
218	LIMONADA NATURAL VASO 9 ONZAS	\$ 3.600
219	LIMONADA NATURAL VASO 14 ONZAS	\$ 4.750
220	MILO FRIO Y CALIENTE VASO 14 ONZAS	\$ 4.900
221	FRUTA PICADA VASO DE 9 ONZAS	\$ 2.900
222	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO (GRANDE)	\$ 13.600
223	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO (MEDIANA)	\$ 11.500
224	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO (GRANDE)	\$ 8.700
225	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO (MEDIANA)	\$ 6.600
226	HELADO CASERO	\$ 3.000
227	PALETA DE AGUA	\$ 2.500
228	COPA DE HELADO VASO 7 ONZAS	\$ 2.500
229	BATIDOS VERDES VASO DE 9 ONZAS	\$ 3.500
230	BATIDOS VERDES VASO DE 14 ONZAS	\$ 4.500
231	GRANIZADOS VASO DE 9 ONZAS	\$ 3.500
232	GRANIZADOS VASO DE 14 ONZAS	\$ 4.500
233	POSTRE DE GALLETA	\$ 3.700

**NOTA 1:** El Valor del porcentaje ofrecido, se debe ofertar a valor total de los elementos, y no de forma unitaria.

Cordialmente, \_\_\_\_\_  
(Firma del representante legal del proponente)