



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

Nro. GS - 2025 - 0.00247 - ARACA - AGRUP - 20.1

Fusagasugá, 11 ENE 2025

Señores
INTERESADOS

Asunto: solicitud convocatoria 2025

Respetuosamente me permito realizar convocatoria 2025 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, en calidad de arrendador en la Escuela de Policía Provincia de Sumapaz "Intendente Maritza Bonilla Ruíz", el cual se adelantará de la siguiente manera:

LA DIRECTORA 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, FRUTERIA Y HELADERIA No. 2, en la ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ "INTENDENTE MARITZA BONILLA RUIZ", 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 RUIZ" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, FRUTERIA Y HELADERIA No. 2

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 para dar en arriendo un bien inmueble - 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, con un área de 10.53 m2.

OBJETO: "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. 2".	
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 SETENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS (\$670.400) M/CTE. 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 económica, al menos una de las siguientes:

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 hacer entrega física en sobre manila y sellado los documentos exigidos en la presente convocatoria ante la oficina de Radicación, ubicada en el Grupo del archivo dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Provincia Sumapaz, ubicada en la ciudad de Fusagasugá (Cundinamarca) en la calle 19 No. 50 -24.

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, dentro del plazo establecido.
- La documentación física deberá venir en sobre de manila sellado, debidamente organizada y foliada, 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 transparencia dentro del proceso y reduciendo los costos de transacción.

Los documentos se recepcionarán de manera física desde el **13 de enero de 2025 08:00 horas al 15 de enero de 2025 hasta las 17:00 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, procediendo a presentar las propuestas allegadas ante el comité de adquisiciones de la unidad policial con el fin de seleccionar el futuro arrendatario, previo cumplimiento de los requisitos de tipo jurídico, técnico y económico.

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. 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.
3. 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 del futuro arrendatario se efectuará una verificación jurídica, económica 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 proponente. 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 o Jurídica:

Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la cámara de comercio de su domicilio social o la autoridad competente con vigencia 2024, teniendo en cuenta la disposición y el término que la ley dispone para dicho trámite, el cual en todo caso es en el mes de marzo de cada año.

1.1.2.3 BOLETIN RESPONSABLES FISCALES-CONTRALORIA GENERAL DE LA NACION: La 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 oferente 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 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 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 oferente, 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 debe certificar 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 proponente deberá adjuntar fotocopia de la cédula de ciudadanía como persona natural, y en caso de ser persona jurídica se deberá adjuntar la de su representante legal.

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, 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

2.1 IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA

El oferente 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, por lo cual deberá presentar y diligenciar el formulario **NO.3 CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL OFRECIDO**.
- Se verificará que el proponente presente y diligencie el formulario **No. 4 PROPUESTA ECONÓMICA AL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS**.

2.3 VERIFICACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS TÉCNICOS MÍNIMOS HABILITABLES

2.3.1 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 requieren.**

2.3.2 PROPUESTA DE ADECUACIÓN

El oferente presentará dentro de su propuesta, un diseño de adecuación del local y de las zonas comunes asignadas, asegurando que durante el tiempo de su ejecución permanezca en buenas condiciones de mantenimiento y aseo para la adecuada atención del personal de la unidad y demás visitantes.

Por lo anterior, en caso que el futuro proponente requiera visitar el local comercial que se pretende dar en arriendo deberá elevar solicitud formal ante la Escuela de Policía Provincia del Sumapaz al correo electrónico essum.direc@policia.gov.co con copia al correo angela.villanueva5220@correo.policia.gov.co a partir del 13 de enero del 2025 y hasta el 14 de enero de 2025 17:00 horas.

- 3. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS:** Cerrado el proceso de radicación de las propuestas se realizará la verificación del cumplimiento de cada uno de los requisitos exigidos en la presente convocatoria.
- 4. FACTORES QUE SE TENDRÁN EN CUENTA PARA SELECCIONAR EL FUTURO ARRENDATARIO**

La Entidad procederá a verificar los requisitos de tipo jurídico, técnico y económico presentados por los proponentes, para lo cual el funcionario responsable de estructurar el estudio de conveniencia y oportunidad presentará ante el comité de adquisiciones las ofertas allegadas. Dado lo anterior, se realizará la valoración correspondiente ajustado a los preceptos normativos establecidos para tal fin y se recomendará ante la ordenación del gasto el futuro arrendatario para que presente propuesta formal dentro de la invitación pública directa a realizar. En caso de empate, la Entidad Estatal seleccionará en orden de elegibilidad la que primero en fecha y hora se halla radicado según lo indicado.

- 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,


Teniente coronel **DIANA LINER ROJAS MONCADA**
Directora Escuela de Policía Provincia de Sumapaz

Elaboró: Intendente ANGELA PATRICIA VILLANUEVA LIS

ARACA-AGRUP

Revisó: TEA19 JENNYFER VIVIANA BUANCO TRIVIÑO

ESSUM-ASJUR (E)

Revisó: Intendente jefe URIEL GÓMEZ NIÑO

SUDIE-ARLOF (E)

Fecha de elaboración: 10-01-2025.

Ubicación: E:/2025\

Calle 19 No. 50-24
Teléfonos: 6018670987 EXT 1804
essum.coagu@policia.gov.co
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																																																																																						
GENERALIDADES																																																																																									
1	El futuro arrendatario se compromete a suministrar los servicios relacionados a continuación:																																																																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="232 768 316 800">NO.</th> <th data-bbox="316 768 1047 800">DESCRIPCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>ACHIRAS PAQ</td></tr> <tr><td>2</td><td>AGUA BOTELLA 300ML</td></tr> <tr><td>3</td><td>AGUA BOTELLA 600 ML</td></tr> <tr><td>4</td><td>AGUA PANELA CON QUESO</td></tr> <tr><td>5</td><td>AGUA SABORIZADA BOTELLA 600 ML</td></tr> <tr><td>6</td><td>ALITAS BBQ 300GR CON PAPA A LA FRANCESA Y ENSALADA</td></tr> <tr><td>7</td><td>ALKA SELTZER UNIDAD</td></tr> <tr><td>8</td><td>ALMENDRAS 50 GR</td></tr> <tr><td>9</td><td>ALMOJÁBANA</td></tr> <tr><td>10</td><td>ALOHA PALETA</td></tr> <tr><td>11</td><td>ALPINETTE 140 GR</td></tr> <tr><td>12</td><td>ALPINITO 90 GR</td></tr> <tr><td>13</td><td>ARANDANOS DESHIDRATADOS</td></tr> <tr><td>14</td><td>AREPA BURGUER</td></tr> <tr><td>15</td><td>AREPA HUEVO</td></tr> <tr><td>16</td><td>AREPA HUEVO PERICO</td></tr> <tr><td>17</td><td>AREPA QUESO</td></tr> <tr><td>18</td><td>AREPA QUESO Y JAMÓN</td></tr> <tr><td>19</td><td>AREPA MIXTA</td></tr> <tr><td>20</td><td>AREPA SIN SAL</td></tr> <tr><td>21</td><td>AREQUIPE ALPINA 50 GR</td></tr> <tr><td>22</td><td>AROMÁTICA</td></tr> <tr><td>23</td><td>AROMÁTICAS FRUTALES 7 ONZ</td></tr> <tr><td>24</td><td>ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS</td></tr> <tr><td>25</td><td>ATÚN 80 GR</td></tr> <tr><td>26</td><td>AVENA CASERA VASO 14 ONZ</td></tr> <tr><td>27</td><td>AVENA CASERA VASO 9 ONZ</td></tr> <tr><td>28</td><td>AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML</td></tr> <tr><td>29</td><td>AVENA EN VASO ALPINA 250 GR</td></tr> <tr><td>30</td><td>BARRA DE CEREAL TOSH</td></tr> <tr><td>31</td><td>BARRA HALLS 28 GR</td></tr> <tr><td>32</td><td>BARRA MENTA XTIME</td></tr> <tr><td>33</td><td>BARRA SUPER COCO</td></tr> <tr><td>34</td><td>BARRILETE</td></tr> <tr><td>35</td><td>BATIDOS VERDES VASO DE 14 ONZAS</td></tr> <tr><td>36</td><td>BATIDOS VERDES VASO DE 9 ONZAS</td></tr> <tr><td>37</td><td>BIANCHI BOM BOM</td></tr> <tr><td>38</td><td>BOCADILLO MANJAR</td></tr> <tr><td>39</td><td>BOCADILLO ROLLO</td></tr> <tr><td>40</td><td>BOCADILLO VELEÑO</td></tr> <tr><td>41</td><td>BOCATTO HELADO</td></tr> <tr><td>42</td><td>BOLSA DE PAN (6 UNIDADES)</td></tr> </tbody> </table>			NO.	DESCRIPCION	1	ACHIRAS PAQ	2	AGUA BOTELLA 300ML	3	AGUA BOTELLA 600 ML	4	AGUA PANELA CON QUESO	5	AGUA SABORIZADA BOTELLA 600 ML	6	ALITAS BBQ 300GR CON PAPA A LA FRANCESA Y ENSALADA	7	ALKA SELTZER UNIDAD	8	ALMENDRAS 50 GR	9	ALMOJÁBANA	10	ALOHA PALETA	11	ALPINETTE 140 GR	12	ALPINITO 90 GR	13	ARANDANOS DESHIDRATADOS	14	AREPA BURGUER	15	AREPA HUEVO	16	AREPA HUEVO PERICO	17	AREPA QUESO	18	AREPA QUESO Y JAMÓN	19	AREPA MIXTA	20	AREPA SIN SAL	21	AREQUIPE ALPINA 50 GR	22	AROMÁTICA	23	AROMÁTICAS FRUTALES 7 ONZ	24	ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS	25	ATÚN 80 GR	26	AVENA CASERA VASO 14 ONZ	27	AVENA CASERA VASO 9 ONZ	28	AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML	29	AVENA EN VASO ALPINA 250 GR	30	BARRA DE CEREAL TOSH	31	BARRA HALLS 28 GR	32	BARRA MENTA XTIME	33	BARRA SUPER COCO	34	BARRILETE	35	BATIDOS VERDES VASO DE 14 ONZAS	36	BATIDOS VERDES VASO DE 9 ONZAS	37	BIANCHI BOM BOM	38	BOCADILLO MANJAR	39	BOCADILLO ROLLO	40	BOCADILLO VELEÑO	41	BOCATTO HELADO	42	BOLSA DE PAN (6 UNIDADES)
	NO.			DESCRIPCION																																																																																					
	1			ACHIRAS PAQ																																																																																					
	2			AGUA BOTELLA 300ML																																																																																					
	3			AGUA BOTELLA 600 ML																																																																																					
	4			AGUA PANELA CON QUESO																																																																																					
	5			AGUA SABORIZADA BOTELLA 600 ML																																																																																					
	6			ALITAS BBQ 300GR CON PAPA A LA FRANCESA Y ENSALADA																																																																																					
	7			ALKA SELTZER UNIDAD																																																																																					
	8			ALMENDRAS 50 GR																																																																																					
	9			ALMOJÁBANA																																																																																					
	10			ALOHA PALETA																																																																																					
	11			ALPINETTE 140 GR																																																																																					
	12			ALPINITO 90 GR																																																																																					
	13			ARANDANOS DESHIDRATADOS																																																																																					
	14			AREPA BURGUER																																																																																					
	15			AREPA HUEVO																																																																																					
	16			AREPA HUEVO PERICO																																																																																					
	17			AREPA QUESO																																																																																					
	18			AREPA QUESO Y JAMÓN																																																																																					
	19			AREPA MIXTA																																																																																					
	20			AREPA SIN SAL																																																																																					
	21			AREQUIPE ALPINA 50 GR																																																																																					
	22			AROMÁTICA																																																																																					
	23			AROMÁTICAS FRUTALES 7 ONZ																																																																																					
	24			ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS																																																																																					
	25			ATÚN 80 GR																																																																																					
	26			AVENA CASERA VASO 14 ONZ																																																																																					
	27			AVENA CASERA VASO 9 ONZ																																																																																					
	28			AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML																																																																																					
	29			AVENA EN VASO ALPINA 250 GR																																																																																					
	30			BARRA DE CEREAL TOSH																																																																																					
	31			BARRA HALLS 28 GR																																																																																					
	32			BARRA MENTA XTIME																																																																																					
	33			BARRA SUPER COCO																																																																																					
	34			BARRILETE																																																																																					
	35			BATIDOS VERDES VASO DE 14 ONZAS																																																																																					
	36			BATIDOS VERDES VASO DE 9 ONZAS																																																																																					
	37			BIANCHI BOM BOM																																																																																					
	38			BOCADILLO MANJAR																																																																																					
	39			BOCADILLO ROLLO																																																																																					
	40			BOCADILLO VELEÑO																																																																																					
41	BOCATTO HELADO																																																																																								
42	BOLSA DE PAN (6 UNIDADES)																																																																																								

43	BOLSA BASURA INDUSTRIAL		
44	BOM BOM BUM		
45	BON YURT ALPINA 170 GR		
46	BRAZO DE REINA 100 GR		
47	BRETAÑA		
48	BROWNIE 70 GR		
49	BUNUELO		
50	CAFÉ CON LECHE GRANDE		
51	CALDO CON AREPA		
52	CEREAL CON FRUTA (YOGURT O LECHE)		
53	CHOC. MELOS COLOMBINA		
54	CHOCO BREAK UNIDAD		
55	CHOCO CONO		
56	CHOCOLATINA MUU DERRETIDA 10 GR		
57	CHOCODISK 25 GR		
58	CHOCOLATINA BIANCHI BARRA 26 GR		
59	CHOCOLATINA BURBU JET 50 GR		
60	CHOCOLATINA 12GR		
61	CHOCOLATINA 30 GR		
62	CHOCOLATINA BURBUJA 15 GR		
63	CHOCOLATINA CASERA		
64	CHOCOLATINA GOL		
65	CHOCOLATINA JUMBO 100 GR		
66	CHOCOLATINA JUMBO 40 GR		
67	CHOCOLATINA KICK MANI		
68	CHOCOLATINA MUU 12 GR		
69	CHOCOLATINA NUCITA 240 GR		
70	CHOCOLISTO VASO 9 OZ		
71	CHOCOLISTO VASO 14 OZ		
72	CHOCO COLORES 20 GR		
73	CHOCORRAMO 70 GR		
74	CHOKIS 25 GR		
75	CHOC MELOS		
76	CHORI PERRO		
77	CHORIZO CON AREPA		
78	CHURROS		
79	COLOMBINAS		
80	COMPOTA SURTIDAS 113 GR		
81	COPA DE HELADO VASO 7 ONZAS		
82	CRISTAL ALOE		
83	DONAS		
84	DULCES 4 GR		
85	DULCES 6 GR		
86	ELECTROLIT		
87	EMPANADA MIXTA		
88	EMPANADAS DE CARNE		
89	EMPANADAS DE POLLO		
90	EMPANADAS HAWAIANA		
91	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO		
92	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO		
93	FRESAS CON CHOCOLATE Y FR CON CREMA		
94	FRITO LAY DORITOS FLAMIM		
95	FRITO LAY BOLIQUESO 21 GR		
96	FRITO LAY CHESTRISS 52 GR		
97	FRITO LAY CHITOS SURTIDO 54GR		
98	FRITO LAY CHOCLITOS 29GR		
99	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 160 GR		
100	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 48GR		
101	FRITO LAY DORITOS 38GR		
102	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS 30GR		
103	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS FAMILIAR 115 G		

104	FRITO LAY PLÁTANOS SURTIDOS 43GR		
105	FRUNAS SURTIDAS 6,5 GR		
106	FRUTA PICADA VASO DE 10 OZ		
107	GALLETA BOCADILLO CASERAS		
108	GALLETA BRIDGE 30 GR		
109	GALLETA CASERITA		
110	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR		
111	GALLETA COCO CASERA		
112	GALLETA FESTIVAL 50GR		
113	GALLETA MILO 50 GR GRANDE		
114	GALLETA OREO 36 GR		
115	GALLETA QUIMBAYA 17GR		
116	GALLETA SALTIN TACO 30 GR		
117	GALLETA TOSH 30 GR		
118	GALLETA WAFER ÍTALO 117 GR		
119	GALLETA WAFER ÍTALO 80 GR		
120	GALLETA WAFER NUCITA 26 GR		
121	GALLETA WAFER NUCITA CUBIERTA 22,9 GR		
122	GALLETAS GLACITAS 32 GR		
123	GANSITO 45 GR		
124	GASEOSA COCA-COLA MINI		
125	GASEOSA COCA-COLA LITRO		
126	GASEOSA COCA-COL 1.5 L		
127	GASEOSA FLEZY 500ML		
128	GASEOSA MINI/ VIDRIO 200 ML		
129	GASEOSA SURTIDA 350 ML		
130	GASEOSA POSTOBON 1.5 L		
131	GASEOSA POSTOBON 3 L		
132	GASEOSA PONY 1L		
133	GASEOSA PONY 1.5L		
134	GATORADE 500ML		
135	GELATINA CASERA		
136	GELATINA DE PATA		
137	GOLOCHIPS 20 GR		
138	GOMAS TRULULU SABORES - PERSONAL		
139	GOMAS PAQUETE 90GR		
140	GRANOLA 30GR		
141	GUACAMOLE VASO 5 OZ		
142	HALLS PEPA 2,3 GR		
143	HAMBURGUESA TRADICIONAL		
144	HELADO ARTESANAL		
145	HELADO CASERO		
146	HERPOS 30 GR		
147	JUGO EN AGUA VASO DE 09 OZ		
148	JUGO EN AGUA VASO DE 14 OZ		
149	JUGO EN LECHE VASO DE 9 OZ		
150	JUGO EN LECHE VASO DE 14 OZ		
151	JUGO HIT EN CAJA 200 ML		
152	JUGO HIT PLÁSTICO 500 ML		
153	KUMIS EN BOLSA 200 ML		
154	KUMIS VASO 200 ML 150		
155	LECHE BOLSA 200ML		
156	LECHE CONDESADA EN SOBRE 70 GR		
157	LECHE DESLACTOSADA EN CAJA 400ML		
158	LIMONADA NATURAL VASO 14 ONZAS		
159	LIMONADA NATURAL VASO 9 ONZAS		
160	MAIZ TOSTADO 160 GR		
161	MAIZITOS 30 GR		
162	MANGO BICHE 9 OZ		
163	MANÍ LA ESPECIAL ARÁNDANOS 50 GR		
164	MANÍ LA ESPECIAL SURTI 25G		

165	MANÍ LA ESPECIAL SURTIDO 40 GR
166	MANI LIMÓN PIMIENT 180 GR
167	MANI MIX ARANDANO 180 GR
168	MANI MIX YOGURT 150 GR
169	MANÍ SAL Y DULCE CASERO
170	MANIMOTO 42 GR
171	MANTECADA PORCION
172	MAZORCADA 500 GR
173	MENTA CHAO EN LÍNEA
174	MICHELADA VASO 14 OZ
175	MIGADO 14 OZ
176	MILO EN CAJA 18 ML
177	MINI CHIPS 35 GR
178	MR. TEA 500 ML
179	NÉCTAR FRUTO 30ML BOTELLA
180	NUCITA CREMOSA 14 GR
181	OBLEA CASERA
182	OKA LOKA FUSIÓN
183	PALETA DE AGUA
184	PAN CROISSANT
185	PANELITA DIANITA
186	PAPA RELLENA
187	PAQUETE CHICHARRÓN
188	PAQUETE TOSTADAS
189	PAQUETES DE CUCAS
190	PARFAIT DE FRUTA 9 OZ
191	PASTEL DE POLLO
192	PASTEL DE YUCA
193	PASTEL HAWAIANO
194	PASTILLA ACETAMINOFEN 500 MG
195	PASTILLA ADVIL MAX
196	PASTILLA ASPIRINA 100
197	PASTILLA ASPIRINA EFERVESCENTE
198	PASTILLA BUSCAPINA
199	PASTILLA CALMIDOL MAX
200	PASTILLA DOLEX FORTE
201	PASTILLA DOLEX GRIPA 500 MG
202	PASTILLA DURAFLEX FORTE
203	PASTILLA LOMOTIL 25 MG
204	PASTILLA MIELTERTOS
205	PASTILLA NAPROXENO 500 MG
206	PASTILLA NOXPIRIN GRIPA
207	PASTILLA NORAYER
208	PASTILLA X RAY DOL
209	PATACÓN CON SALCHICHÓN
210	PATACÓN MIXTO
211	PIAZZA BARQUILLO 30 GR
212	PIRULITO MINI
213	POLET PALETA
214	PONKY 33 GR
215	PONQUÉ GALA 63GR
216	PONQUÉ RAMO TRADICIONAL
217	PONY MALTA 350 ML PLÁSTICA
218	PONY MALTA MINI 200 ML
219	POPETAS 44 GR
220	POSTRE DE GALLETA
221	POSTRE CASERO
222	QUESO CON BOCADILLO CASERO 130
223	QUIPITOS 8 GR
224	ROLLITOS DE SALCHICHA Y QUESO
225	ROSQUITAS NATIPAN

	226	SALCHICHA EN LATA 150 GR		
	227	SALCHICHÓN BARRA POLLO Y RES GR		
	228	SALCHICHÓN CERVERONI PORCIÓN		
	229	SALCHIPAPA 550 GR		
	230	SALPICÓN VASO 14 OZ		
	231	SALPICÓN VASO 9 ONZAS		
	232	SANDWICH DE POLLO		
	233	SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO		
	234	SOBRE BONFIEST PLUS		
	235	SOBRE DE MERMELADA		
	236	SOBRES DE SALSA (SURTIDO) 5 GR		
	237	SOBRE GAVISCON		
	238	SOBRE PAX DIA O NOCHE		
	239	SOBRE SAL DE FRUTAS LUA		
	240	SODA HATSU		
	241	SOKA EN BOTELLA ALPINA		
	242	SPARKIES 25 GR		
	243	SPLIT EN LÍNEA		
	244	SPORADES, SQUAT, POWER		
	245	SUERO EN SOBRE		
	246	SUERO PEDIALYTE 500 ML		
	247	TACO DUCALES		
	248	TACO GALLETA SALTIN MANTEQUILLA		
	249	TE HATSU		
	250	TINTO GRANDE VASO 7 OZ		
	251	TINTO PEQUEÑO VASO 6 OZ		
	252	TORTA CASERA PORCION		
	253	TORTILLAS CON HUEVO RANCHERO		
	254	TOSTACOS 30 GR		
	255	TROCIPOLLO 30 GR		
	256	TROCIPOLLO 40 GR		
	257	VASO UVA CONO		
	258	YOGUETA, MORDISQUETA		
	259	YOGURT EN BOLSA 200ML		
	260	YOGURT GRIEGO 150 GR		
	261	YOGURT ORIGINAL 200 GR		
	262	YOX CON DEFENSIS 100 GR		
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 Cafetería y frutería				

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>El futuro arrendatario debe propender porque se realice la instalación y el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo una vez de manera trimestral 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 debe propender porque se realice 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>Adicionalmente, 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 dentro de los ocho (08) días calendario al inicio de la ejecución del contrato, 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 futuro arrendatario deberá instalar puntos ecológicos compuestos por tres contenedores cada una con dimensiones de 120 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 futuro arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus</p>		

	<p>valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas 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 efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, 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 (ICOPOR) para servir alimentos.		
7	El futuro arrendatario tendrá diez (10) días calendario una vez inicie la ejecución previos trámites administrativos, para entregar 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	El futuro arrendatario debe 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.		
Sección No. 2			
GENERALIDADES			
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 futuro arrendatario deberá mantener en excelente condición de aseo y presentación el espacio destinado para el consumo de los productos ofertados.		
5	EXPERIENCIA DEL PERSONAL 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. (anexar compromiso)		
6	EXPERIENCIA ARRENDATARIO El futuro arrendatario deberá tener experiencia respecto al arrendamiento de inmuebles dedicado exclusivamente a la prestación de servicio de venta de productos de cafetería y frutería, debiendo anexar máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato de arrendamiento) con concepto favorable del pago oportuno de canon de arrendamiento, mínimo dentro de los últimos (3) años (2022, 2023 o 2024) cuya suma sea como mínimo del 75% del valor total del canon de arrendamiento para el presente proceso.		
7	El futuro 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.		
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 perfeccione el acta de inicio del contrato, las respectivas hojas de vida con las certificaciones que acrediten experiencia de haber laborado en actividad comercial a fin con el objeto del presente contrato durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, así mismo anexar certificado de manipulación de alimentos vigente durante la ejecución del contrato.		
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>ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</p> <p>Este personal debe contar con una certificación médica que conste la aptitud para la manipulación de alimentos, anexándolo a la hoja de vida del personal contratado.</p> <p>El futuro arrendatario debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico, <u>por lo menos una vez cada seis meses.</u></p> <p>El futuro arrendatario debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico en caso de requerirse. 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	<p>El futuro arrendatario debe publicar los precios en lugar visible en las instalaciones del local.</p>		
15	<p>Solo se permitirá el ingreso del personal vinculado laboralmente con el arrendatario, acreditándose esta situación con las hojas de vida entregadas, en el evento de que el personal sea cambiado, se deberá informar al supervisor del contrato, 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 CERTIFICAR 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 prestan servicio en el inmueble arrendado, para la prestación del servicio de cafetería, heladera y frutería.</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.		
17	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 (carnet). Una vez se suscriba el acta de inicio deberá presentar CERTIFICACIÓN en la que conste la entrega de los elementos mencionados.		
18	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.		
19	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.		
20	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 supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.		
21	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.		
22	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.)		
23	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 suscripción del acta de inicio, y de la misma forma mes a mes.		
24	<p>La prestación del servicio, se hará de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario:</p> <p>LUNES A DOMINGO: desde las 07:00 horas hasta las 20:00 horas</p> <p>Nota: 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>		

25	<p>Una vez perfeccionado el contrato de arrendamiento, y dentro del primer mes de ejecución, 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>		
26	<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>		
27	<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. Anexar CERTIFICACIÓN expedida por la entidad competente dentro del mes que se suscriba el acta de inicio.</p>		
28	<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>		
29	<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>		
30	<p>APORTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 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>		
31	<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. (anexar compromiso).</p>		
32	<p>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</p>		
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. <u>(anexar compromiso)</u> .		
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. <u>(anexar compromiso)</u> .		
3	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el futuro arrendatario estará 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". <u>(anexar compromiso)</u> .		
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: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ 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>✓ 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. (anexar compromiso).</p>		
5	<p>El futuro 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". (anexar compromiso).</p>		
6	<p>El futuro 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>		
7	<p>El futuro 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"> • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • estabilidad y reactividad • información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte <p>Informaciones reglamentarias</p>		
8	<p>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.</p>		
CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
1	<p>Decreto 1072 del 26-05-2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".</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: 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>El futuro arrendatario deberá informar a través del supervisor del contrato de manera oportuna 24 horas posteriores a la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.</p> <p>Siendo necesario para esta ordenación del gasto 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, aun 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"> • Asignación de una persona como responsable de dinamizar las actividades de seguridad y salud en el trabajo. • Afiliación al sistema general de seguridad social (Riesgos Laborales, Fondo de Pensiones y Entidad Prestadora de Servicios en Salud). • Capacitación en Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. • Evaluaciones médico - ocupacionales. • Realizar la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL. • 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. <p>NOTA. De lo anterior, el futuro arrendatario deberá presentar CERTIFICACIÓN ante el supervisor del contrato en la cual se evidencie el cumplimiento de los estándares mínimos relacionados, para lo cual dispone de un tiempo de 30 días calendario a la fecha de suscripción del acta de inicio.</p>		
6	<p>Cumplir con las condiciones de vigilancia y control sanitario, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo). • Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental). • Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental). <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> <p>NOTA. De lo anterior, el futuro arrendatario deberá presentar CERTIFICACIÓN ante el supervisor del contrato en la cual se evidencie el cumplimiento de las condiciones relacionadas, para lo cual dispone de un tiempo de 30 días calendario a la fecha de suscripción del acta de inicio.</p>		
7	<p>Condiciones locativas, sanitarias y de seguridad:</p> <p>Condiciones locativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). • Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores deben contar con fácil acceso (Art. 40 Resolución 14861 de 1985). • En el establecimiento los pisos deben ser sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores 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). 		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • 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). • Las escaleras, rampas, deben ser seguras y contar con pasamanos y estar revestidas de material antideslizante. (Art. 47 y 48 Resolución 14861 de 1985). • La ventilación debe estar adecuada para el uso. (Art. 197 Ley 9 de 1979). • La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art. 196 Ley 9 de 1979). anexar compromiso 		
8	<p>Condiciones sanitarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). • Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben estar debidamente rotulados y almacenados. anexar compromiso 		
9	<p>Condiciones de saneamiento:</p> <p>Abastecimiento de agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo. • El establecimiento debe contar con suministro y acceso a agua potable (Art. 165 Ley 9 de 1979). • 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). 		
10	<p>Manejo y disposición de vertimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las aguas residuales generadas por el establecimiento deben ser vertidas al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art. 36 Ley 9 de 1979). • 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. 		

11	<p>Manejo de residuos sólidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Debe contar con un programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado. • El área para el almacenamiento de residuos debe cumplir con condiciones sanitarias. • 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. 		
12	<p>Manejo integrado de plagas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art. 201 Art. 593 Ley 09 de 1979). • 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). 		
13	<p>Condiciones de seguridad – gestión de riesgo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). • 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). • El establecimiento debe contar con botiquín de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979). 		
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 **ESCUELA DE POLICIA PROVINCIA DE SUMAPAZ** 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 5° 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	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	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 LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION 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 TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DE LOS BIENES Y SERVICIOS LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES O LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	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 CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTIA UNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	DOSCIENTOS (200) SMM/LV	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA 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 EXTRA-CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO DIECISEIS (16) DE DECRETO 4828 DE 241208.

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 CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO 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	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación 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 003 - 2025 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. 2"

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 003 - 2025**, 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. 2**", 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 No. 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 o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidades 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 o 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 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 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 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 fólder en los que es presentada la propuesta) fólder.
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	VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO OFRECIDO
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. 2	\$ 670.400,00	
VALOR TOTAL POR 12 MESES		\$ 8.044.800,00	

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 PRODUCTOS

NO.	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IVA	PORCENTAJE DE DESCUENTO OFRECIDO INCLUIDO IVA
1	ACHIRAS PAQ	\$ 2.800	
2	AGUA BOTELLA 300ML	\$ 1.100	
3	AGUA BOTELLA 600 ML	\$ 2.100	
4	AGUA PANELA CON QUESO	\$ 4.000	
5	AGUA SABORIZADA BOTELLA 600 ML	\$ 3.000	
6	ALITAS BBQ 300GR CON PAPA A LA FRANCESA Y ENSALADA	\$ 20.000	
7	ALKA SELTZER UNIDAD	\$ 1.300	
8	ALMENDRAS 50 GR	\$ 3.800	
9	ALMOJÁBANA	\$ 2.600	
10	ALOHA PALETA	\$ 2.200	
11	ALPINETTE 140 GR	\$ 4.300	
12	ALPINITO 90 GR	\$ 2.800	
13	ARANDANOS DESHIDRATADOS	\$ 2.700	
14	AREPA BURGUER	\$ 7.000	
15	AREPA HUEVO	\$ 3.800	
16	AREPA HUEVO PERICO	\$ 4.000	
17	AREPA QUESO	\$ 2.800	
18	AREPA QUESO Y JAMÓN	\$ 3.500	
19	AREPA MIXTA	\$ 5.000	
20	AREPA SIN SAL	\$ 500	
21	AREQUIPE ALPINA 50 GR	\$ 2.100	
22	AROMÁTICA	\$ 1.200	
23	AROMÁTICAS FRUTALES 7 ONZ	\$ 3.500	
24	ARROZ CON LECHE VASO 7 ONZAS	\$ 2.800	
25	ATÚN 80 GR	\$ 6.800	
26	AVENA CASERA VASO 14 ONZ	\$ 4.800	
27	AVENA CASERA VASO 9 ONZ	\$ 2.900	
28	AVENA EN BOLSA, COLANTA, 200 ML	\$ 2.500	
29	AVENA EN VASO ALPINA 250 GR	\$ 3.700	
30	BARRA DE CEREAL TOSH	\$ 1.850	
31	BARRA HALLS 28 GR	\$ 2.100	
32	BARRA MENTA XTIME	\$ 1.200	
33	BARRA SUPER COCO	\$ 1.200	
34	BARRILETE	\$ 450	
35	BATIDOS VERDES VASO DE 14 ONZAS	\$ 4.600	
36	BATIDOS VERDES VASO DE 9 ONZAS	\$ 3.600	
37	BIANCHI BOM BOM	\$ 450	
38	BOCADILLO MANJAR	\$ 1.300	
39	BOCADILLO ROLLO	\$ 1.300	
40	BOCADILLO VELEÑO	\$ 800	
41	BOCATTO HELADO	\$ 5.600	
42	BOLSA DE PAN (6 UNIDADES)	\$ 5.150	
43	BOLSA BASURA INDUSTRIAL	\$ 2.100	
44	BOM BOM BUM	\$ 550	
45	BON YURT ALPINA 170 GR	\$ 4.400	
46	BRAZO DE REINA 100 GR	\$ 2.500	
47	BRETAÑA	\$ 2.750	
48	BROWNIE 70 GR	\$ 3.200	
49	BUÑUELO	\$ 2.500	
50	CAFÉ CON LECHE GRANDE	\$ 2.650	
51	CALDO CON AREPA	\$ 6.800	

52	CEREAL CON FRUTA (YOGURT O LECHE)	\$ 5.200
53	CHOC. MELOS COLOMBINA	\$ 2.300
54	CHOCO BREAK UNIDAD	\$ 500
55	CHOCO CONO	\$ 3.000
56	CHOCOLATINA MUU DERRETIDA 10 GR	\$ 700
57	CHOCODISK 25 GR	\$ 1.300
58	CHOCOLATINA BIANCHI BARRA 26 GR	\$ 1.300
59	CHOCOLATINA BURBU JET 50 GR	\$ 5.000
60	CHOCOLATINA 12GR	\$ 1.200
61	CHOCOLATINA 30 GR	\$ 3.000
62	CHOCOLATINA BURBUJA 15 GR	\$ 850
63	CHOCOLATINA CASERA	\$ 1.750
64	CHOCOLATINA GOL	\$ 1.700
65	CHOCOLATINA JUMBO 100 GR	\$ 7.800
66	CHOCOLATINA JUMBO 40 GR	\$ 4.000
67	CHOCOLATINA KICK MANI	\$ 1.800
68	CHOCOLATINA MUU 12 GR	\$ 900
69	CHOCOLATINA NUCITA 240 GR	\$ 1.800
70	CHOCOLISTO VASO 9 OZ	\$ 3.800
71	CHOCOLISTO VASO 14 OZ	\$ 4.800
72	CHOCO COLORES 20 GR	\$ 1.800
73	CHOCORRAMO 70 GR	\$ 2.800
74	CHOKIS 25 GR	\$ 1.700
75	CHOC MELOS	\$ 300
76	CHORI PERRO	\$ 7.800
77	CHORIZO CON AREPA	\$ 6.700
78	CHURROS	\$ 1.700
79	COLOMBINAS	\$ 350
80	COMPOTA SURTIDAS 113 GR	\$ 3.700
81	COPA DE HELADO VASO 7 ONZAS	\$ 3.200
82	CRISTAL ALOE	\$ 2.700
83	DONAS	\$ 2.800
84	DULCES 4 GR	\$ 250
85	DULCES 6 GR	\$ 250
86	ELECTROLIT	\$ 8.800
87	EMPANADA MIXTA	\$ 2.800
88	EMPANADAS DE CARNE	\$ 2.800
89	EMPANADAS DE POLLO	\$ 2.800
90	EMPANADAS HAWAIANA	\$ 2.800
91	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO	\$ 14.000
92	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO	\$ 9.000
93	FRESAS CON CHOCOLATE Y FR CON CREMA	\$ 5.000
94	FRITO LAY DORITOS FLAMIM	\$ 3.500
95	FRITO LAY BOLIQUESO 21 GR	\$ 2.200
96	FRITO LAY CHESTRIS 52 GR	\$ 2.200
97	FRITO LAY CHITOS SURTIDO 54GR	\$ 2.200
98	FRITO LAY CHOCLITOS 29GR	\$ 2.200
99	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 160 GR	\$ 9.000
100	FRITO LAY DETODITO SURTIDO 48GR	\$ 3.800
101	FRITO LAY DORITOS 38GR	\$ 2.700
102	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS 30GR	\$ 2.700
103	FRITO LAY PAPAS SURTIDOS FAMILIAR 115 G	\$ 7.000
104	FRITO LAY PLÁTANOS SURTIDOS 43GR	\$ 2.700
105	FRUNAS SURTIDAS 6,5 GR	\$ 600
106	FRUTA PICADA VASO DE 10 OZ	\$ 3.000
107	GALLETA BOCADILLO CASERAS	\$ 650
108	GALLETA BRIDGE 30 GR	\$ 900
109	GALLETA CASERITA	\$ 600
110	GALLETA CLUB SOCIAL 26 GR	\$ 1.200
111	GALLETA COCO CASERA	\$ 800

112	GALLETA FESTIVAL 50GR	\$ 1.600
113	GALLETA MILO 50 GR GRANDE	\$ 1.600
114	GALLETA OREO 36 GR	\$ 1.300
115	GALLETA QUIMBAYA 17GR	\$ 900
116	GALLETA SALTIN TACO 30 GR	\$ 2.200
117	GALLETA TOSH 30 GR	\$ 1.300
118	GALLETA WAFER ÍTALO 117 GR	\$ 4.200
119	GALLETA WAFER ÍTALO 80 GR	\$ 3.100
120	GALLETA WAFER NUCITA 26 GR	\$ 900
121	GALLETA WAFER NUCITA CUBIERTA 22,9 GR	\$ 1.600
122	GALLETAS GLACITAS 32 GR	\$ 1.400
123	GANSITO 45 GR	\$ 2.200
124	GASEOSA COCA-COLA MINI	\$ 2.500
125	GASEOSA COCA-COLA LITRO	\$ 4.800
126	GASEOSA COCA-COL 1.5 L	\$ 6.800
127	GASEOSA FLEZY 500ML	\$ 3.600
128	GASEOSA MINI/ VIDRIO 200 ML	\$ 2.000
129	GASEOSA SURTIDA 350 ML	\$ 2.300
130	GASEOSA POSTOBON 1.5 L	\$ 5.200
131	GASEOSA POSTOBON 3 L	\$ 8.800
132	GASEOSA PONY 1L	\$ 5.200
133	GASEOSA PONY 1.5L	\$ 6.800
134	GATORADE 500ML	\$ 4.500
135	GELATINA CASERA	\$ 2.800
136	GELATINA DE PATA	\$ 700
137	GOLOCHIPS 20 GR	\$ 1.800
138	GOMAS TRULULU SABORES - PERSONAL	\$ 1.300
139	GOMAS PAQUETE 90GR	\$ 2.600
140	GRANOLA 30GR	\$ 2.600
141	GUACAMOLE VASO 5 OZ	\$ 3.200
142	HALLS PEPA 2,3 GR	\$ 250
143	HAMBURGUESA TRADICIONAL	\$ 7.000
144	HELADO ARTESANAL	\$ 3.200
145	HELADO CASERO	\$ 3.600
146	HERPOS 30 GR	\$ 800
147	JUGO EN AGUA VASO DE 09 OZ	\$ 3.200
148	JUGO EN AGUA VASO DE 14 OZ	\$ 4.000
149	JUGO EN LECHE VASO DE 9 OZ	\$ 3.800
150	JUGO EN LECHE VASO DE 14 OZ	\$ 4.800
151	JUGO HIT EN CAJA 200 ML	\$ 2.000
152	JUGO HIT PLÁSTICO 500 ML	\$ 3.200
153	KUMIS EN BOLSA 200 ML	\$ 2.500
154	KUMIS VASO 200 ML 150	\$ 3.700
155	LECHE BOLSA 200ML	\$ 1.700
156	LECHE CONDESADA EN SOBRE 70 GR	\$ 1.300
157	LECHE DESLACTOSADA EN CAJA 400ML	\$ 2.500
158	LIMONADA NATURAL VASO 14 ONZAS	\$ 4.750
159	LIMONADA NATURAL VASO 9 ONZAS	\$ 3.600
160	MAIZ TOSTADO 160 GR	\$ 10.000
161	MAIZITOS 30 GR	\$ 2.300
162	MANGO BICHE 9 OZ	\$ 4.000
163	MANÍ LA ESPECIAL ARÁNDANOS 50 GR	\$ 3.000
164	MANÍ LA ESPECIAL SURTI 25G	\$ 2.200
165	MANÍ LA ESPECIAL SURTIDO 40 GR	\$ 2.500
166	MANI LIMÓN PIMIENT 180 GR	\$ 12.000
167	MANI MIX ARANDANO180 GR	\$ 12.500
168	MANI MIX YOGURT 150 GR	\$ 11.500
169	MANÍ SAL Y DULCE CASERO	\$ 1.500
170	MANIMOTO 42 GR	\$ 2.000
171	MANTECADA PORCION	\$ 2.700

172	MAZORCADA 500 GR	\$ 20.000
173	MENTA CHAO EN LÍNEA	\$ 700
174	MICHELADA VASO 14 OZ	\$ 4.500
175	MIGADO 14 OZ	\$ 6.500
176	MILO EN CAJA 18 ML	\$ 3.800
177	MINI CHIPS 35 GR	\$ 2.000
178	MR. TEA 500 ML	\$ 3.200
179	NÉCTAR FRUTO 30ML BOTELLA	\$ 3.200
180	NUCITA CREMOSA 14 GR	\$ 850
181	OBLEA CASERA	\$ 3.200
182	OKA LOKA FUSIÓN	\$ 1.200
183	PALETA DE AGUA	\$ 3.000
184	PAN CROISSANT	\$ 2.700
185	PANELITA DIANITA	\$ 1.300
186	PAPA RELLENA	\$ 3.200
187	PAQUETE CHICHARRÓN	\$ 3.000
188	PAQUETE TOSTADAS	\$ 4.500
189	PAQUETES DE CUCAS	\$ 3.500
190	PARFAIT DE FRUTA 9 OZ	\$ 4.500
191	PASTEL DE POLLO	\$ 3.200
192	PASTEL DE YUCA	\$ 3.200
193	PASTEL HAWAIANO	\$ 3.200
194	PASTILLA ACETAMINOFEN 500 MG	\$ 400
195	PASTILLA ADVIL MAX	\$ 2.550
196	PASTILLA ASPIRINA 100	\$ 800
197	PASTILLA ASPIRINA EFERVESCENTE	\$ 1.300
198	PASTILLA BUSCAPINA	\$ 2.000
199	PASTILLA CALMIDOL MAX	\$ 2.000
200	PASTILLA DOLEX FORTE	\$ 2.300
201	PASTILLA DOLEX GRIPA 500 MG	\$ 1.550
202	PASTILLA DURAFLEX FORTE	\$ 3.600
203	PASTILLA LOMOTIL 25 MG	\$ 2.400
204	PASTILLA MIELTERTOS	\$ 2.500
205	PASTILLA NAPROXENO 500 MG	\$ 900
206	PASTILLA NOXPIRIN GRIPA	\$ 2.650
207	PASTILLA NORAYER	\$ 2.100
208	PASTILLA X RAY DOL	\$ 2.000
209	PATAcón CON SALCHICHÓN	\$ 2.500
210	PATAcón MIXTO	\$ 18.000
211	PIAZZA BARQUILLO 30 GR	\$ 600
212	PIRULITO MINI	\$ 350
213	POLET PALETA	\$ 5.500
214	PONKY 33 GR	\$ 2.000
215	PONQUÉ GALA 63GR	\$ 2.200
216	PONQUÉ RAMO TRADICIONAL	\$ 6.700
217	PONY MALTA 350 ML PLÁSTICA	\$ 3.200
218	PONY MALTA MINI 200 ML	\$ 2.500
219	POPETAS 44 GR	\$ 2.800
220	POSTRE DE GALLETA	\$ 4.000
221	POSTRE CASERO	\$ 4.300
222	QUESO CON BOCADILLO CASERO 130	\$ 2.600
223	QUIPITOS 8 GR	\$ 900
224	ROLLITOS DE SALCHICHA Y QUESO	\$ 3.600
225	ROSQUITAS NATIPAN	\$ 2.800
226	SALCHICHA EN LATA 150 GR	\$ 5.800
227	SALCHICHÓN BARRA POLLO Y RES GR	\$ 2.700
228	SALCHICHÓN CERVERONI PORCIÓN	\$ 1.450
229	SALCHIPAPA 550 GR	\$ 20.000
230	SALPICÓN VASO 14 OZ	\$ 4.100
231	SALPICÓN VASO 9 ONZAS	\$ 3.600

232	SANDWICH DE POLLO	\$ 3.700
233	SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO	\$ 2.700
234	SOBRE BONFIEST PLUS	\$ 4.000
235	SOBRE DE MERMELADA	\$ 2.300
236	SOBRES DE SALSA (SURTIDO) 5 GR	\$ 250
237	SOBRE GAVISCON	\$ 2.700
238	SOBRE PAX DIA O NOCHE	\$ 2.650
239	SOBRE SAL DE FRUTAS LUA	\$ 3.200
240	SODA HATSU	\$ 3.200
241	SOKA EN BOTELLA ALPINA	\$ 3.200
242	SPARKIES 25 GR	\$ 1.700
243	SPLIT EN LÍNEA	\$ 600
244	SPORADES, SQUAT, POWER	\$ 4.200
245	SUERO EN SOBRE	\$ 2.700
246	SUERO PEDIALYTE 500 ML	\$ 10.200
247	TACO DUCALES	\$ 3.700
248	TACO GALLETA SALTIN MANTEQUILLA	\$ 3.500
249	TE HATSU	\$ 4.750
250	TINTO GRANDE VASO 7 OZ	\$ 1.600
251	TINTO PEQUEÑO VASO 6 OZ	\$ 1.000
252	TORTA CASERA PORCION	\$ 2.600
253	TORTILLAS CON HUEVO RANCHERO	\$ 4.700
254	TOSTACOS 30 GR	\$ 2.200
255	TROCIPOLLO 30 GR	\$ 1.700
256	TROCIPOLLO 40 GR	\$ 2.800
257	VASO UVA CONO	\$ 800
258	YOGUETA, MORDISQUETA	\$ 600
259	YOGURT EN BOLSA 200ML	\$ 1.700
260	YOGURT GRIEGO 150 GR	\$ 5.500
261	YOGURT ORIGINAL 200 GR	\$ 3.600
262	YOX CON DEFENSIS 100 GR	\$ 3.000

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

NOTA 2: El valor resultante al porcentaje de descuento ofrecido debe ajustarse al valor de las denominaciones actuales de la moneda colombiana. Ejemplo: Artículo 262, aplicado con 1% sería un descuento de 30 pesos, por lo cual el precio techo establecido y ofertado resultaría en \$2.970,00. Por consiguiente y al no ser posible cobrarle al consumidor final ese precio, el mismo se debería establecer en \$2.950,00, ya que de otra manera estaría sobrepasando el precio techo ofertado.

Cordialmente, _____
(Firma del representante legal del proponente)