POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

San José de Cúcuta,

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor mensual estimado del canon de arrendamiento corresponde a la suma de **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)** por un término de doce (12) meses, traducidos en un valor total del proceso de **QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL PESOS COP ($15.168.000,00),** incluido impuestos, deducciones de ley, distribuidos así:

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CONTRATO ARRENDAMIENTO
MECUC	"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	12 MESES	$ 1.264.000,00	$ 15.168.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				$ 15.168.000,00

Para determinar el valor estimado del contrato se tomó como referencia el informe valuatorio de renta de los espacios de cafetería - restaurante, cafetería casino de suboficiales ubicada dentro de las instalaciones del Comando Policía Metropolitana de Cúcuta, realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025.

	En cumplimiento a lo establecido en el instructivo No 024 SUDIR DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 que a letra dice: NOTA: el subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la resolución 03049 del 30/07/201ª (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado, modificado y complementado por la resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya) indica que: "(...) para efectos de la determinación del Cannon de arrendamiento, se solicitara por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera o de la dependencia que haga sus veces y que cuente con el personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	Plan de compras: No aplica Recurso: No aplica Rubro: No aplica Valor: No aplica
1.4 CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO, Decreto 1082 del 2015, Capitulo 2, Sección 1, Subsección 4, Contratación Directa, Articulo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles.
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el proceso todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, productores, comercializadores o distribuidores autorizados en Colombia, en forma individual o conjunta (Consorcio, unión temporal o promesas de sociedad), que estén capacidad de suministrar el objeto de este proceso y cumpla con todos los requisitos exigidos por el mismo. Se otorga la posibilidad de participación de la Mypes y/o Mipymes de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Policía Metropolitana de Cúcuta, no cuenta con el personal idóneo y especializado en la prestación del servicio de cafetería-restaurante, por tal motivo se requiere adelantar la contratación cuyo objeto es **"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES"**, con el fin de ofrecer una atención segura, oportuna y de calidad al personal de uniformados, no uniformados y visitantes que frecuentan las instalaciones, aunado a esto, no existe en su entorno servicio de cafeterías y restaurantes, hecho que hace imperioso que, a través de terceros especializados en este tipo de servicios, se pueda suplir esta carencia, para el bienestar y seguridad del personal policial y funcionarios externos; este último entendido, dado en que la Policía Metropolitana de Cúcuta, se cuenta con una población aproximada fija alrededor de (3400) funcionarios, y una población flotante de (300 funcionarios variable) entre funcionarios de otras unidades policiales y otras entidades gubernamentales, de lunes a lunes; a las cuales se les presta el servicio de alimentación a funcionarios de la Policía Nacional, como de otras fuerzas a quienes se les debe garantizar su seguridad alimentaria en el suministro de alimentos y bebidas con el fin de mejorar su calidad de vida y su entorno laboral.

CONVENIENCIA

Es pertinente dar en "**DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES**", toda vez que con la contratación de este servicio el personal policial que labora en las instalaciones del Comando de Policía San Mateo, como funcionarios de Plana Mayor, personal del Centro Automático de despacho (CAD), personal de la Seguridad y defensa de instalaciones, guardia, y personal de visitantes, no expongan su seguridad personal, operacional y la seguridad de las instalaciones Policiales al salir de estas, con el fin de satisfacer la necesidad buscando en locales comerciales de la zona, en los cuales se desconoce los controles sanitarios, ambientales y las manipulaciones de los alimentos.

OPORTUNIDAD

La programación para la contratación del presente servicio se proyecta para el presente mes durante un término de doce (12) meses a partir de la suscripción del acta de inicio, atendiendo los términos contractuales del proceso de Contratación Directa establecidas en la normatividad contractual.

MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

- La Policía Metropolitana de Cúcuta no cuenta con los medios logísticos, ni con el personal idóneo, ni equipos, electrodomésticos, enseres, y demás elementos necesarios para la prestación del servicio de cafetería - restaurante a la comunidad policial y sus familias, por lo cual se debe recurrir a empresas y personal especializado en la materia.

- Ofrecer el servicio de cafetería y restaurante, con estándares de calidad en atención y productos, que permitan a los funcionarios de la Policía Metropolitana De Cúcuta, otros funcionarios y altos miembros de la institución, que hagan uso de estas instalaciones policiales, contar oportunamente en acceso a comidas, bebidas y productos permanentes para satisfacer las necesidades primarias de bienestar con un sitio adecuado para el personal uniformado y no uniformado.

- Con el arrendamiento se le brinda comodidad, seguridad, economía y bienestar del personal.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

La Policía Metropolitana de Cúcuta, ha celebrado contratos de arrendamiento de la cafetería – restaurante en las diferentes unidades responsables a su cargo en los años 2020, 2021, 2022 y 2024 inclusive, para el lugar destinado el presente proceso contractual se celebró contrato por este concepto, siendo necesario adelantar el mismo por esta modalidad.

Para lo anterior se debe diligenciar el siguiente cuadro:

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MECUC NADIA PATRICIA QUINTERO CORREO	75-1-10013-20 del 13/05/2020	EL ARRENDADOR ENTREGA AL ARRENDATARIO A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 114 M2 APROXIMADAMENTE, DE UN BIEN INMUEBLE PARA LA INSTALACIÓN DE UNA CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN EL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, UBICADO EN LA AVENIDA 3 CALLES 22 24 BARRIO SAN MATEO"	El contratista cumplió con el objeto contractual en todos sus apartes.	No registra

MECUC CAFETERIA COFFEE ANPANGEL	75-1-10051-21 del 03/09/2021	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 114 M2 APROXIMADAMENTE, DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO DESTINADAS PARA LA CAFETERÍA – RESTAURANTE DEL COMANDO, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES	El contratista cumplió con el objeto contractual en todos sus apartes.	No registra
MECUC ABELARDO SOLANO VELA	75-1-10028-22 Del 11/10/2022	DAR EN ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 114 M2 APROXIMADAMENTE, DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO DESTINADAS PARA LA CAFETERÍA – RESTAURANTE DEL COMANDO, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES	El contratista cumplió con el objeto contractual en todos sus apartes.	No registra
MECUC ABELARDO SOLANO VELA	75-1-10021-24 Del 27/05/2024	"DAR EN ARRENDAMIENTO TRES ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES Y CAFETERIA CASINO DE OFICIALES, CON UN ÁREA DE 163.13 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES".	El contratista cumplió con el objeto contractual en todos sus apartes.	No registra

NOTA: Durante la vigencia del 2023, la unidad no adjudico contratos bajo este objeto contractual.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

D. CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

"Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."

- **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015:

  Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1)** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **2)** Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

  Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el **Anexo** del presente Estudio Previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

En igual sentido, el arrendatario deberá diligenciar el Formulario ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD anexo al presente documento.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

No aplica

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (en caso que aplique)

No aplica

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

No aplica

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas mínimas.

GESTIÓN AMBIENTAL El oferente deberá cumplir con la normatividad en materia ambiental durante los aspectos requeridos durante el plazo de ejecución del contrato, en el Anexo GESTION AMBIENTAL

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

No aplica

4.2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (Aplica para licitación pública y selección abreviada de menor cuantía):

No Aplica

4.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (dependiendo de la modalidad de selección)

4.2.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

En la verificación económica se verificará que el oferente oferte el canon de arrendamiento establecido en el avaluó comercial realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025.

Oferta más favorable de acuerdo a los productos y/o servicios relacionados en el listado anexo.

VALOR ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CONTRATO ARRENDAMIENTO
MECUC	"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	12 MESES	$ 1.264.000,00	$ 15.168.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				$ 15.168.000,00

Para determinar el valor estimado del contrato se tomó como referencia el informe valuatorio de renta de los espacios de cafeterías casino de oficiales, suboficiales y restaurante ubicada dentro de las instalaciones del Comando Policía Metropolitana de Cúcuta, realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025.

En cumplimiento a lo establecido en el instructivo No 024 SUDIR DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 que a letra dice:

NOTA: el subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la resolución 03049 del 30/07/201ª (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado, modificado y complementado por la resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya) indica que: "(...) para efectos de la determinación del Cannon de arrendamiento, se solicitara por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera o de la dependencia que haga sus veces y que cuente con el personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia."

4.3.1. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

4.3.1.1 REQUISITOS JURIDICOS

1. Certificado Existencia y Representación Legal para personas jurídicas y/o matricula de persona natural expedido (s) por la Cámara de Comercio respectiva.
2. Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o proponente
3. Certificación de Aportes Parafiscales suscrito por el Representante Legal, o Revisor Fiscal. En este último evento, se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y planilla de pagos.
4. Pantallazo no superior a cinco (05) días de la página Sistema Registro Nacional de medias correctivas RNMC donde se evidencie que el oferente o su representante legal no registra comparendos por comportamientos contrarios a la convivencia y se encuentra paz y salvo. (artículo 183. Consecuencias por el no pago de multas. Literal 4, ley 1801 del 29 de julio de 2016 código nacional de convivencia y seguridad ciudadana).
5. Certificados antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
6. Certificados de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación.

7. Certificado de antecedentes judiciales y/o penales
8. Carta de presentación de la propuesta suscrito por el oferente
9. Compromiso anticorrupción suscrito por el oferente
10. Compromiso sistema de gestión ambiental
11. Acuerdo de confidencialidad suscrito por el oferente
12. "Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"
13. Registro Único Tributario

4.3.2. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio objeto del presente proceso se prestará en el Comando de la Policía Metropolitana de Cúcuta ubicado en la avenida Demetrio Mendoza calles 22 - 24 barrio San Mateo de la ciudad de Cúcuta, el cual comprende un área distribuida de la siguiente manera: **DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2.**

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La prestación del servicio de cafetería se hará de forma permanente de acuerdo a las necesidades de la Institución. El contratista deberá prestar exclusivamente el servicio establecido en el objeto del contrato para para la **Cafetería común y restaurante,** en el horario de 06:00 am, hasta las 07:30 pm de lunes a viernes y durante los fines de semana y festivos de 07:00 am hasta las 06:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio y para la **cafetería casino de suboficiales** el horario de 08:00 am, hasta las 07:00 pm, de lunes a viernes y los fines de semana y festivos de 08:00 am hasta las 06:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio, horario que será puesto en un lugar visible para los usuarios; este horario podrá ser extendido a criterio del contratista, previa coordinación con el Supervisor del contrato, de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo del presente estudio previo, y dentro del plazo de ejecución del contrato, en este entendido el oferente deberá realizar la respectiva adecuación y demás equipos necesarios para su funcionamiento.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato es de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio entre el contratista y el supervisor designado, previo cumplimiento de todos los requisitos legales.

De igual forma se podrá dar por terminado en forma anticipada de común acuerdo, cuando se presenten circunstancia de fuerza mayor o caso fortuito, o de incapacidad para continuar con el mismo, lo cual quedará plasmado en el contrato de arrendamiento.

NOTA: Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del Local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente).** De acuerdo a lo estipulado en el Instructivo No. 024 DIPON – DIRAF – 70 de fecha 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional" en el numeral 2.4, las partes (ARRENDADOR-ARRENDATARIO) que a su letra dice lo siguiente:

"Aunado a los preceptos normativos y técnicos señalados en el numeral 1.1 del presente documento, para los casos donde la institución actúa como arrendadora, la unidad deberá igualmente considerar los aspectos que a continuación se relacionan, para efectos de prever los términos relativos a su cumplimiento:

- ✓ *Prórrogas: En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión implicara para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el termino en que se pacte la prórroga del contrato. Se podrán hacer adiciones máximo hasta del 50% del valor total del contrato inicial, de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto.*

5.4. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

El valor del canon de arrendamiento mensual corresponde a la suma de **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)** por un término de doce (12) meses, traducidos en un valor total del proceso de **QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL PESOS COP ($ 15.168.000,00),** incluido impuestos, deducciones de ley.

PRORRATEO: Dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía y acta de inicio se debe calcular y realizar el primer pago de la fracción arrendamiento acudiendo al procedimiento de prorrateo, así mismo, para la fracción del último pago o canon de arrendamiento este se realizará en los primeros diez (10) primeros días hábiles del mes que corresponda acudiendo al procedimiento de prorrateo.

Una vez efectuada la consignación, el contratista deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Cúcuta y al supervisor del contrato de la Policía Metropolitana de Cúcuta –Policía Nacional, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados para realizar el seguimiento y la supervisión del mismo.

No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de consignar, por cada día de retraso y por quince (15) días calendario.

Analizado lo anterior, se establece de acuerdo al artículo 2.2.1.2.1.4.5 del Decreto 1082 de 2015 la no obligatoriedad de garantías, así: "(…) En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos.", así las cosas, para el presente proceso de contratación directa se exigirá la garantía de responsabilidad civil extracontractual, cumplimiento del contrato y no pago de salarios prestaciones e indemnización laborales, con el fin de garantizar que los alimentos a suministrar no ocasionen daños a terceros.

NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos (agua, gas o electricidad o el que aplique), serán los que arroje el medidor testigo por concepto de consumo, dicho consumo se verificara por parte del supervisor y el arrendatario quienes harán la ecuación aritmética para determinar el valor según el servicio a pagar, el arrendatario contará con diez (10) días hábiles para consignar, después de realizar la verificación del consumo con el supervisor, a la cuenta Corriente del Banco Popular No. 451000392 a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0 por concepto servicios públicos. El arrendatario se obliga a hacer llegar la consignación al supervisor del contrato.

La consignación del canon de arrendamiento se cancelará de la siguiente manera: el arrendatario contará con diez (10) días hábiles luego de la fecha de aprobación de la póliza de garantía única y acta de inicio para consignar el primer pago y los meses restantes cancelará en los primeros diez (10) días hábiles en la cuenta corriente Nro. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT 900.259.415-0 recaudo en línea. El arrendatario se obliga a allegar la consignación al supervisor del contrato.

NOTA: El contratista deberá solicitar al correo mecuc.grute@policia.gov.co, la formalización de la factura electrónica correspondiente a canon de arrendamiento, valor del cual el 19% de IVA por la DIAN

5.5. SUPERVISOR DEL CONTRATO

La supervisión del contrato estará a cargo del Jefe del Grupo Logístico MECUC, o quien haga sus veces, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018, por la cual se "actualiza, modifica y complementa el manual de Policía Nacional" y el Instructivo Nro. 024 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamientos de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional".

El supervisor deberá allegar a la Jefatura Administrativa al grupo de contratos de la Policía Metropolitana de Cúcuta informes mensuales de supervisión de la ejecución del contrato de arrendamiento el cual será entregado de acuerdo a la fecha de aprobación de pólizas y/o de acuerdo a las directrices del procedimiento.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del proceso de contratación se efectuará en forma total, por la modalidad de contratación directa, se hará mediante resolución motivada, la cual se notificará de acuerdo con el Código Contencioso Administrativo cuando el proponente haya presentado la oferta, de conformidad con los requisitos exigidos señalados en el presente documento y realizada la evaluación de los mismos; Efectuada la adjudicación esta es irrevocable y obliga al adjudicado y a la Policía Metropolitana de Cúcuta.

NOTA: El grupo contractual realizara el procedimiento conforme lo establece la ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 del 2015, Resolución Nro. 00090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución Nro. 03049 del 2015" y el procedimiento de la S.V.E. código 2BS-PR-0006 Realizar Contratación Directa, Instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamientos de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional.

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

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en los Anexos del presente estudio previo.

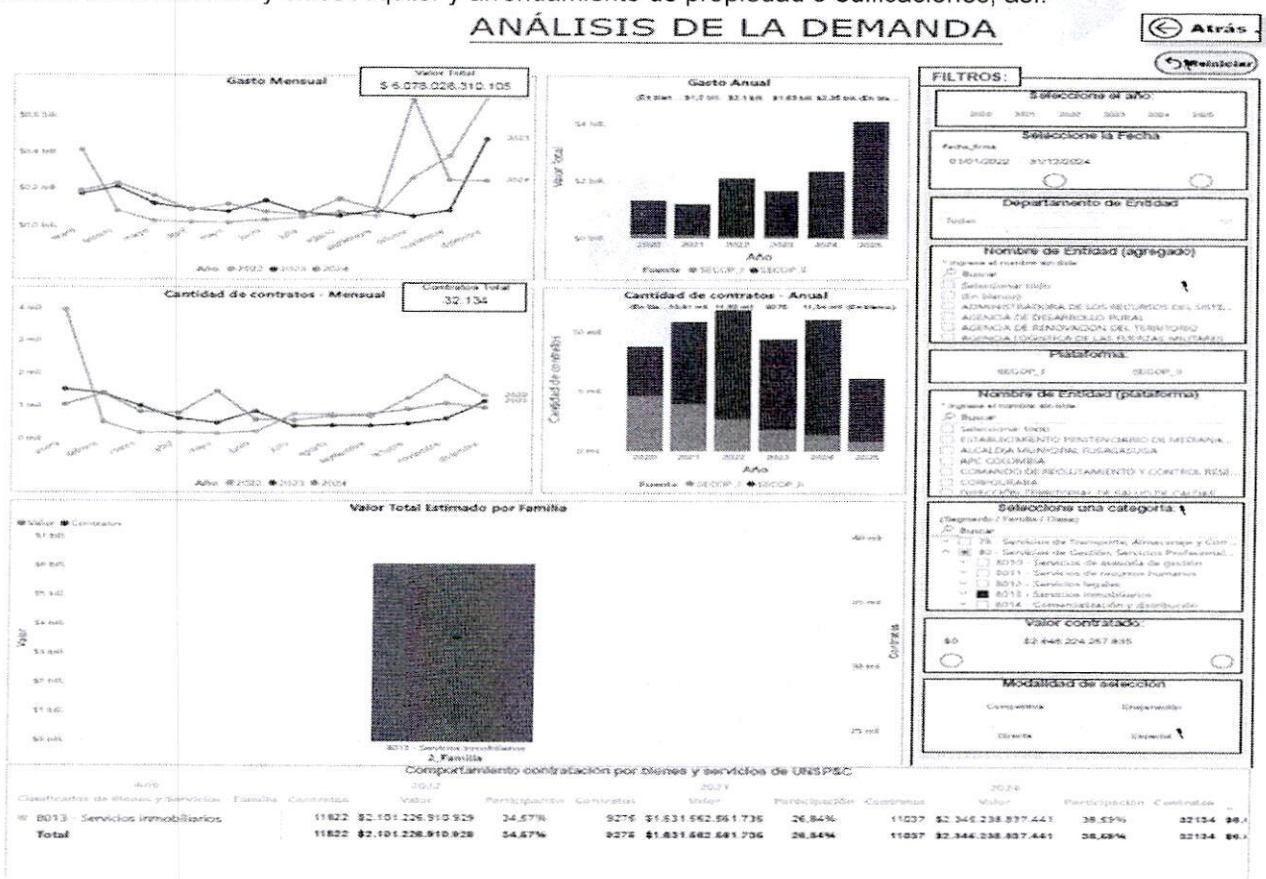
II. ESTUDIO DEL SECTOR

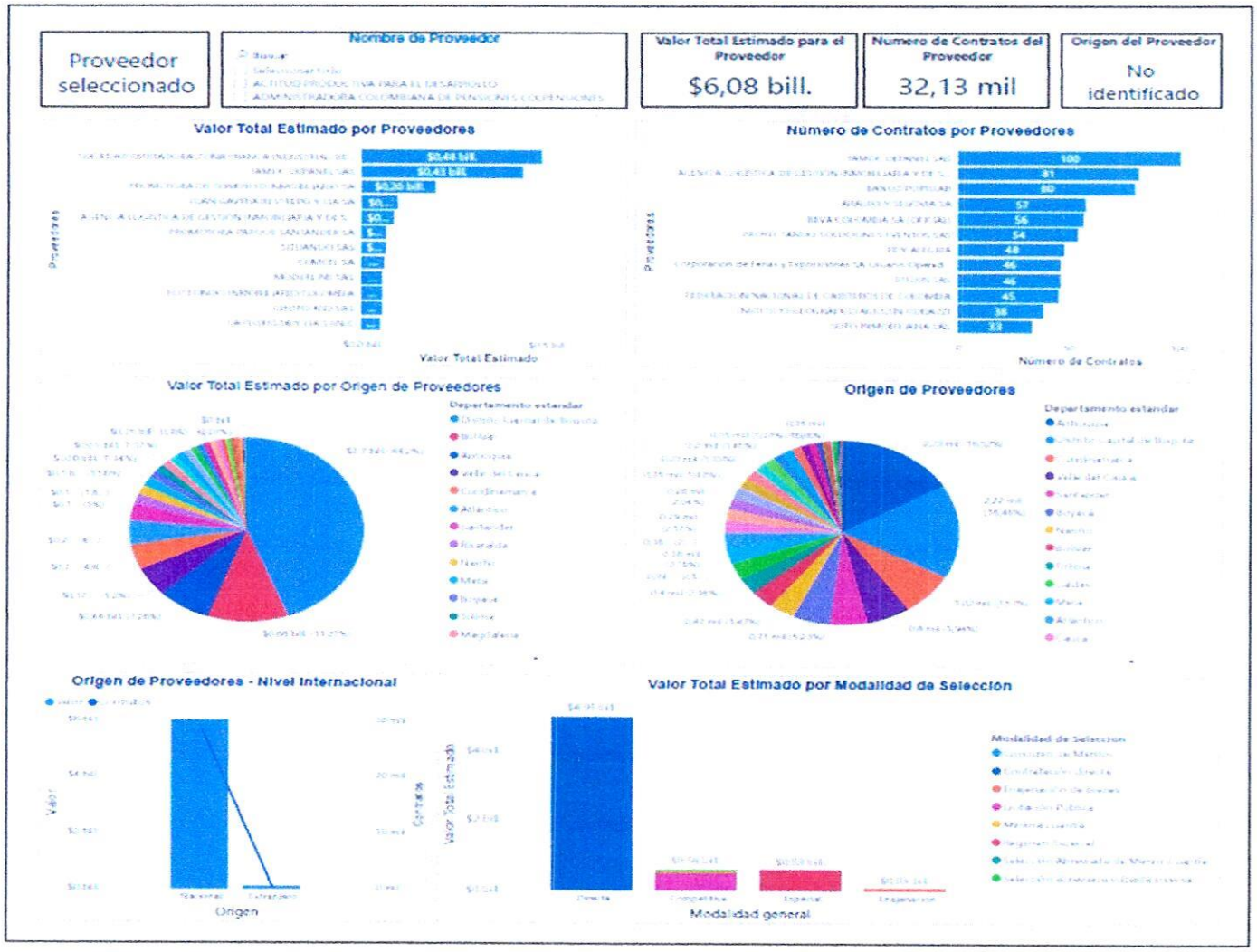
1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Policía Metropolitana de Cúcuta, con el fin de cumplir con los lineamientos y las Políticas Institucionales de la Policía Nacional, requiere dar en arrendamiento las áreas destinadas para el funcionamiento de la la cafetería – restaurante y cafetería casino de suboficiales, espacios ubicados en las instalaciones del Comando de la Policía Metropolitana de Cúcuta, con un área total de 124,20 M2 para así ofrecer una atención segura, oportuna y de calidad al personal administrativo y visitantes, que permita garantizar de una manera efectiva el suministro de alimentos y bebidas, en procura del bienestar general de los uniformados y visitantes.

El Comando de la Policía Metropolitana de Cúcuta, cuenta con el Personal Administrativo, personal de auxiliares de policía, funcionarios de la Seccional de inteligencia Policial, Centro Automático de Despacho CAD y personas visitantes, servicios internos que por la necesidad del mismo y por su naturaleza tienen que pernotar en las instalaciones del Comando como el Suboficial de servicio J51 y el Oficial de servicio J5 por tal motivo se hace necesario el servicio a diario de suministro de alimentos saludables que garanticen su bienestar y nutrición, por tanto se requiere contratar el servicio de cafetería - restaurante.

Con el fin de establecer el comportamiento de alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones, se procedió a verificar en Colombia Compra Eficiente, el Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE). herramienta de análisis de demanda, en categoría se registraron los códigos UNSPSC correspondientes al segmento Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos, familia Servicios inmobiliarios y clase Alquiler y arrendamiento de propiedad o edificaciones, así:





De acuerdo al analisis realizado, se evidenció que a nivel nacional con el codigo UNSPSC 801315, que durante las vigencias 2022, 2023 y 2024 las entidades estatales adjudicaron 32134 contratos por valor de $6.078.028.310.105,00, discriminado de la siguiente manera:

VIGENCIA	CONTRATOS	VALOR
2022	11822	$2.101.226.910.929,00
2023	9275	$1.631.562.561.735,00
2024	11037	$2.345.238.837.441,00

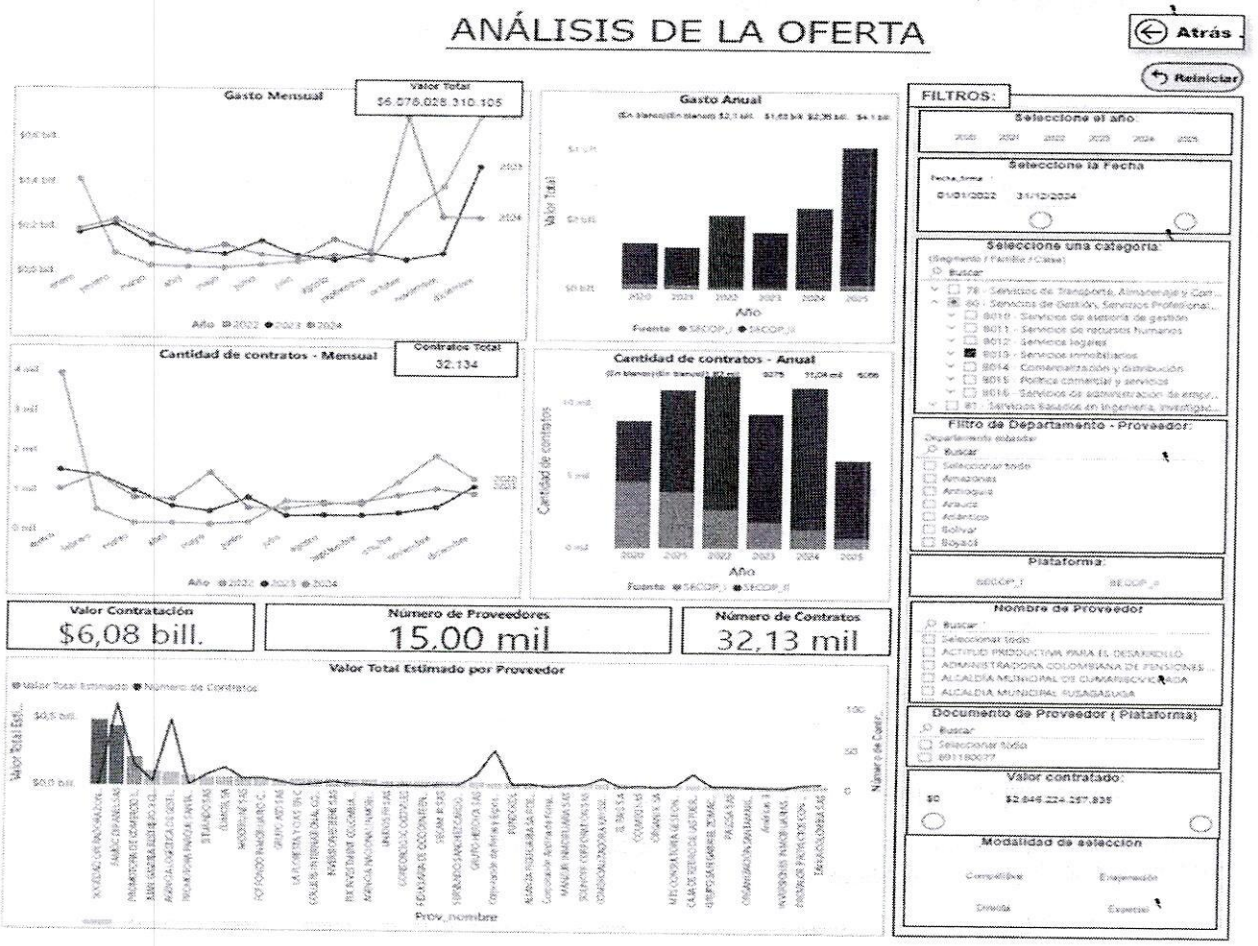
https://www.colombiacompra.gov.co/analisis-de-datos-de-compra-publica/visualizaciones-compra-publica/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis

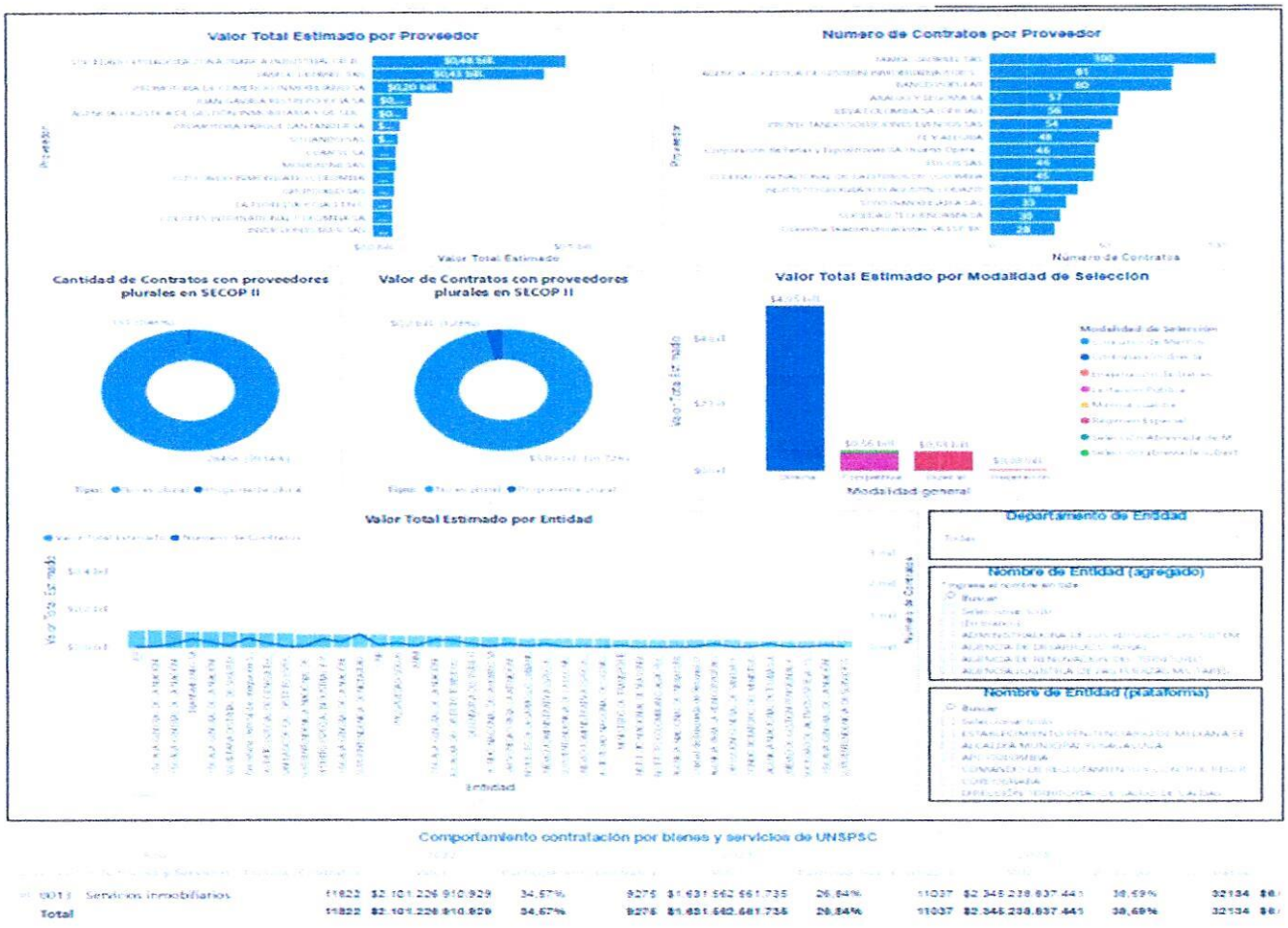
2. ANÁLISIS DEL MERCADO

En el mercado se encuentran diferentes empresas de personas naturales y jurídicas que tienen la experiencia, infraestructura y logística necesaria y están interesadas en el Contrato de Arrendamiento para poner en funcionamiento "**DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2.**"

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Con el fin de establecer el comportamiento de alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones, se procedió a verificar en Colombia Compra Eficiente, el Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE). herramienta de análisis de demanda, en categoría se registraron los códigos UNSPSC correspondientes al segmento Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos, familia Servicios inmobiliarios y clase Alquiler y arrendamiento de propiedad o edificaciones, así:





De acuerdo al analisis realizado, se evidenció que a nivel nacional con el codigo UNSPSC 801315, que durante las vigencias 2022, 2023 y 2024 las entidades estatales adjudicaron 693 contratos por valor de $54.712.953.441,00, discriminado de la siguiente manera:

VIGENCIA	CONTRATOS	VALOR
2022	278	$15.976.432.140,00
2023	191	$14.321.489.405,00
2024	224	$24.415.031.896,00

https://www.colombiacompra.gov.co/analisis-de-datos-de-compra-publica/visualizaciones-compra-publica/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR

De acuerdo al comunicado oficial No. GS-2025-114797-MECUC, del 20 de septiembre del 2025, solicitud de información a proveedores creado en la plataforma SECOP 2, mediante proceso PN MECUC SIP 076 2025, se presentaron dos propuestas, así:

1. TIVISAY MÓRELO WILCHES, C.C. 1042440478, residente en la CR 4C No. 23-7 PI 2 Barranquilla, Teléfono 3209369690, EMAIL morelotivisay@gmail.com
2. Likefood, Nit 1093743621, ABELARDO SOLANO VELA, C.C. 1093743621, de Cúcuta Norte de Santander.

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO

Para establecer el valor del canon de arrendamiento se tomó como referencia el "AVALUO DE RENTA A LAS INSTALACIONES DE LOS ESPACIOS CAFETERIAS Y RESTAURANTE UBICADAS EN EL COMANDO DE POLICIA SAN MATEO", realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025, quien determino el valor mensual del canon en **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)**

COSTOS DE OPORTUNIDAD

Entre otras, se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estacionalidad en el canon de arrendamiento, servicios públicos, las pólizas solicitadas.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS

Los beneficios que se obtienen son diversos ya que el personal policial que labora en las instalaciones del Comando de la Policía Metropolitana de Cúcuta, así como el personal que visita las mismas, se beneficiarán teniendo a la mano el servicio de cafetería – restaurante y cafetería casino de suboficiales, servicio indispensable que contribuye a la comodidad y oportunidad del funcionario policial de usar este servicio sin mayor traumatismo.

COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos tales como traslados, insumos y materiales no contemplados en la oferta, serán asumidos por el oferente y/o contratista.

4. MONEDA A CONTRATAR

La moneda para la ejecución de este contrato debe ser en pesos colombianos.

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para este proceso se indicará el precio del canon de arrendamiento tomando como referencia el "AVALUO DE RENTA A LAS INSTALACIONES DE LOS ESPACIOS CAFETERIAS Y RESTAURANTE UBICADAS EN EL COMANDO DE POLICIA SAN MATEO", realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025, quien determino el valor mensual del canon en **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)**, valor que será cancelado por el contratista.

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó consulta en la página www.contratos.gov.co, encontrándose contratos celebrados por Entidades Estatales a nivel país, con objetos similares al requerido en el presente estudio previo, así:

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
POLICIA METROPOLITANA DE IBAGUE	ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERIA EN LA ESCUELA INTERNACIONAL DEL USO DE LA FUERZA POLICIAL PARA LA PAZ CENOP.	PN METIB CD 003 2022	20/01/2023	48.000.976 COP
DICAR	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL CRIADERO MANCILLA DEL GRUPO ADMINISTRACIÓN DE SEMOVIENTES DE LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA.	71-1-10033-24	7/11/2024	8.745.390 COP
POLICIA METROPOLITANA DE MONTERIA	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA	92-1-10012-25	19/05/2025	10.306.253,4 COP

No se tendrán en cuenta los precios SECOP II, toda vez que, las condiciones de servicio, cantidad y duración varían de acuerdo a las condiciones contractuales del presente proceso.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

No se tendrá en cuenta el precio histórico, toda vez que para este proceso se indicará el precio del canon de arrendamiento teniendo en cuenta el "AVALUO DE RENTA A LAS INSTALACIONES DE LOS ESPACIOS CAFETERIAS Y RESTAURANTE UBICADAS EN EL COMANDO DE POLICIA SAN MATEO", realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025, quien determino el valor mensual del canon en **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)**

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	AVELARDO SOLANO VELA	75-1-10028-22	"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 114 M2 APROXIMADAMENTE, DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO DESTINADAS PARA LA CAFETERÍA – RESTAURANTE DEL COMANDO, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	$739.550,00	$ 961.752,59

2	AVELARDO SOLANO VELA	Prorroga No. 001-2023 al contrato No. 75-1-10028-22	"DAR EN ARRENDAMIENTO UN ÁREA DE 114 M2 APROXIMADAMENTE, DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO DESTINADAS PARA LA CAFETERÍA – RESTAURANTE DEL COMANDO, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	$739.550,00	$ 961.752,59
3	AVELARDO SOLANO VELA	contrato 75-1-10021-24	DAR EN ARRENDAMIENTO TRES ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES Y CAFETERIA CASINO DE OFICIALES, CON UN ÁREA DE 163.13 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES	$1.411.000,00	$1.484.372,00
4	AVELARDO SOLANO VELA	PRORROGA 001-2025 al contrato 75-1-10021-24	DAR EN ARRENDAMIENTO TRES ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES Y CAFETERIA CASINO DE OFICIALES, CON UN ÁREA DE 163.13 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES	$1.484.372,00	$1.484.372,00

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

No se tendrá en cuenta los precios del catalogo, toda vez que para este proceso se indicará el precio del canon de arrendamiento teniendo en cuenta el "AVALUO DE RENTA A LAS INSTALACIONES DE LOS ESPACIOS CAFETERIAS Y RESTAURANTE UBICADAS EN EL COMANDO DE POLICIA SAN MATEO", realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025, quien determino el valor mensual del canon en **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)**

- **INFORMACIÓN VERIFICADA Y APROBADA POR LOS FUNCIONARIOS DUEÑOS DE LA NECESIDAD QUE FIRMAN EL PRESENTE ESTUDIO PREVIO.**

5.4. PRECIOS DE MERCADO

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN No. 1 TIVISAY MÓRELO WILCHES	COTIZACIÓN No. 2 LIKEFOOD

MECUC	**"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."**	12 MESES	**$ 1.264.000,00**

PRESENTACIÓN DE POSIBLES OFERENTES EN EL MENÚ

1. TIVISAY MÓRELO WILCHES, C.C. 1042440478, residente en la CR 4C No. 23-7 PI 2 Barranquilla, Teléfono 3209369690, EMAIL morelotivisay@gmail.com

TEM	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
1	PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR	1	2.800
2	PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR	1	2.800
3	PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	1	2.800
4	EMPANADAS DE QUESO 250 gr	1	2.800
5	EMPANADAS DE CARNE 250 gr	1	2.800
6	EMPANADAS DE POLLO 250 gr	1	2.800
7	AREPAS DE HUEVO 250 gr	1	2.800
8	CHURROS DE HARINA MIXTOS 250 gr	1	2.800
9	PORQUE SURTIDOS 250 gr	1	2.800
10	BOCADILLO DE HOJA Y COMBINADO	1	1.300
11	PORQUE GALA 60 gr	1	2.400
12	AVENA EN BOLSA 200 ML	1	1.900
13	YOGURG EN ENVASE 250 ml	1	2.900
14	BEBIDA CHOCOLATADA	1	1.900
15	SODA PET	1	2.800
16	JUGÓ PULT 400 ML	1	2.400
17	HIDRALYTE 640 ML	1	4.300
18	NATU MALTA 400ML	1	2.800
19	GASEOSA QUATRO	1	2.400
20	GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable)	1	2.800
21	GASEOSA POSTOBON 2.5 ml (botella no retornable)	1	9.000
22	GASEOSA POSTOBON 1.5 Lts (envase NO retornable)	1	6.000
23	GASEOSA COCACOLA 500 ml (envase NO retornable)	1	3..800
24	GASEOSA COCACOLA 3 L (envase NO retornable)	1	12.500
25	Electrolit Suero Rehidratante x 625 ml	1	8.700
26	Agua potable 600 ml	1	1.800
27	Agua potable 1lt	1	2.900
28	Agua con gas	1	2.400
29	JUGO VALLE 400 ml	1	2.400
30	MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	1	2.800
31	PONY MALTA PET 330 CM3	1	2.300
32	PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	1	2.800
33	PONY MALTA 1 LT (no retornable)	1	5.300
34	GATORADE 500 ML	1	3.800
35	JUGO HIT 250 ML (envase retornable)	1	1.800
36	JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	1	2.900
37	MANÍ SALADO BARI	1	1.800
38	PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	1	2.800
39	PONQUE GALA DE 60 GR	1	2.300

40	CONFITE COFFE DELIGTH	1	200
41	PASABOCA DE TODITO 50 GR	1	3.400
42	PASABOCA CHEETOS 40 GR	1	1.900
43	PASABOCA CHEETOS 50 GR	1	1.900
44	PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	1	1.900
45	PASABOCA CHEESE TRIS 40 GR	1	1.900
46	PASABOCAS CHICHARRONES 30 gr	1	3.000
47	PAN DE LECHE 65 GR	1	400
48	PAN BOLA 65 GR	1	400
49	MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 44 GR	1	1.900
50	PASABOCA DORITOS 80 GR	1	4.500
51	JUMBO 90GR	1	8.500
52	JUMBO 35gr	1	3.500
53	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	1	1.800
54	BARRILETE 8 GR	1	200
55	FRUNAS	1	300
56	BOM BOM BUM 19 GR	1	500
57	MENTA HELADA	1	200
58	GALLETA TOSH 30 Gr	1	1.400
59	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	1	1.400
60	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	1	1.400
61	GALLETA COCOSETE 50 GR	1	2.400
62	GALLETA OREO 36 GR	1	1.900
63	MANIMOTO 40 GR	1	1.900
64	GOMITAS TRULULU 6 GR	1	200
65	GALLETA FESTIVAL 50 GR	1	2.000
66	SPEED	1	2.300
67	VIVE 100	1	2.300
68	H2O SURTIDO 600ML	1	2.400
69	SAVILOE	1	2.400
70	SÁNDWICH ESPECIAL CON POLLO	1	7.000
71	SÁNDWICH SENCILLO	1	4.500
72	PASTELÓN	1	2.500

OPCIONES DE DESAYUNOS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
MENU No. 01 Arepa asada con queso o Pan. Porción Huevos (revueltos, fritos, pericos), caldo del día. Tinto o café con leche, chocolate o jugo (Vaso 11 onzas)	1	9.000
MENU No. 02 Calentado sencillo (calentado de arroz con frijol, lentejas, alverja) Arepa asada Pan Huevo frito Tajada de maduro, yuca o arroz Tinto o café con leche chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	9.000
MENU No. 03 carne asada (pollo, res, cerdo) Arepa asada Pan Arroz. Yuca Tajada de maduro Tinto o café con leche, chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	10.000
MENU No. 04 Caldo de res, pollo, huevo (ya sea en agua o en leche) Variando cada día con el menú #1 Pan Porción de queso Mantequilla, Tinto o café con leche (vaso 11 onzas)	1	9.000
MENU No. 05 Variedad de opciones como, hallaca, tamal tolimense, chinchurria, chicharrones, riñones, chorizo, Hígado encebollado acompañado	1	10.000

de arepa asada o pan y su respectiva bebida Tinto o café con leche, chocolate o jugo del día (vaso 11 oz)		
MENU EJECUTIVO	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada	1	11.000
Costillitas de cerdo BBQ	1	11.000
Carne de res asada	1	11.000
Lomo de cerdo asado	1	11.000
Sobre barriga a la plancha	1	11.000
Sobre barriga guisada	1	11.000
Carne es bistec	1	11.000
Cerdo en mostaza miel	1	11.000
Pollo frito	1	11.000
Pollo guisado	1	11.000
Chicharrones	1	11.000
Albóndigas	1	11.000
Chuleta ahumada	1	12.000
Arroz mixto	1	14.000
Arroz con pollo	1	14.000
Arroz paisa	1	14.000
Bandeja sol y mar	1	14.000
Pernil al horno	1	11.000
Pechuga rellena	1	14.000
Pollo (pernil)	1	11.000
Mojarra frita	1	16.000
El almuerzo viene acompañado con (arroz, sopa del día, principio del día, ensalada del día y jugo del día en vaso de vidrio de 11 onzas con acompañamiento de una jarra)		
BEBIDAS FRIAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Jugos naturales en agua o en leche	1	5.500
Jugos naturales en agua	1	4.500
Limonada (vaso 20 onzas)	1	1.800
Chocolisto (vaso 20 onzas)	1	4.800
BEBIDAS CALIENTES	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Tinto	1	900

Café con leche	1	1.900
Chocolate	1	2.800
Aromática	1	1.300
Café spreso	1	2.800
Capuchino	1	3.300
COMIDAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada con papas a la francesa y ensalada, (limonada vaso 16 onzas o en su defecto jarra acompañada de vaso)	1	10. 000
Carne de res asada con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	10. 000
Lomo de cerdo asado con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	10. 000
Carne es bistec con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	10. 000
Hamburguesa sencilla con papa la francesa	1	9.500
Hamburguesas mixtas con papa a la francesa	1	14.500
Perro sencillo con salchicha delichip	1	6.500
Perro americano con papa a la francesa	1	11.500
Salchipapa personal	1	9.500
Salchipapa para dos	1	12.500
Salchipollo con chorizo	1	14.500

2. **LIKEFOOD, Nit 1093743621, ABELARDO SOLANO VELA, C.C. 1093743621, de Cúcuta Norte de Santander.**

ITEM	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
1	PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR	1	$3.000
2	PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR	1	$3.000
3	PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	1	$3.000
4	EMPANADAS DE QUESO 250 gr	1	$3.000
5	EMPANADAS DE CARNE 250 gr	1	$3.000
6	EMPANADAS DE POLLO 250 gr	1	$3.000
7	AREPAS DE HUEVO 250 gr	1	$3.000
8	CHURROS DE HARINA MIXTOS 250 gr	1	$3.000
9	PORQUE SURTIDOS 250 gr	1	$3.000
10	BOCADILLO DE HOJA Y COMBINADO	1	$1.500
11	PORQUE GALA 60 gr	1	$2.500
12	AVENA EN BOLSA 200 ML	1	$2.000
13	YOGURG EN ENVASE 250 ml	1	$3.000
14	BEBIDA CHOCOLATADA	1	$2.500
15	SODA PET	1	$3.000
16	JUGÓ PULT 400 ML	1	$3.000
17	HIDRALYTE 640 ML	1	$4.500
18	NATU MALTA 400ML	1	$3.000
19	GASEOSA QUATRO	1	$2.500
20	GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable)	1	$3.000
21	GASEOSA POSTOBON 2.5 ml (botella no retornable)	1	$9.000

22	GASEOSA POSTOBON 1.5 Lts (envase NO retornable)	1	$5.500
23	GASEOSA COCACOLA 500 ml (envase NO retornable)	1	$4.000
24	GASEOSA COCACOLA 3 L (envase NO retornable)	1	$11.000
25	Electrolit Suero Rehidratante x 625 ml	1	$9.000
26	Agua potable 600 ml	1	$2.000
27	Agua potable 1lt	1	$3.000
28	Agua con gas	1	$2.500
29	JUGO VALLE 400 ml	1	$2.500
30	MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	1	$3.000
31	PONY MALTA PET 330 CM3	1	$3.000
32	PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	1	$3.000
33	PONY MALTA 1 LT (no retornable)	1	$5.500
34	GATORADE 500 ML	1	$4.000
35	JUGO HIT 250 ML (envase retornable)	1	$3.000
36	JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	1	$3.000
37	MANÍ SALADO BARI	1	$2.000
38	PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	1	$3.000
39	PONQUE GALA DE 60 GR	1	$2.500
40	CONFITE COFFE DELIGTH	1	$200
41	PASABOCA DE TODITO 50 GR	1	$3.500
42	PASABOCA CHEETOS 40 GR	1	$2.000
43	PASABOCA CHEETOS 50 GR	1	$2.500
44	PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	1	$3.000
45	PASABOCA CHEESE TRIS 40 GR	1	$2.000
46	PASABOCAS CHICHARRONES 30 gr	1	$3.000
47	PAN DE LECHE 65 GR	1	$500
48	PAN BOLA 65 GR	1	$500
49	MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 44 GR	1	$3.000
50	PASABOCA DORITOS 80 GR	1	$3.000
51	JUMBO 90GR	1	$8.000
52	JUMBO 35gr	1	$4.000
53	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	1	$2.500
54	BARRILETE 8 GR	1	$500
55	FRUNAS	1	$500
56	BOM BOM BUM 19 GR	1	$500
57	MENTA HELADA	1	$200
58	GALLETA TOSH 30 Gr	1	$1.500
59	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	1	$1.500
60	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	1	$1.500
61	GALLETA COCOSETE 50 GR	1	$2.500
62	GALLETA OREO 36 GR	1	$3.000
63	MANIMOTO 40 GR	1	$2.500
64	GOMITAS TRULULU 6 GR	1	$300
65	GALLETA FESTIVAL 50 GR	1	$1.500
66	SPEED	1	$2.500
67	VIVE 100	1	$3.000
68	H2O SURTIDO 600ML	1	$2.500
69	SAVILOE	1	$2.500

70	SÁNDWICH ESPECIAL CON POLLO	1	$7000
71	SÁNDWICH SENCILLO	1	$5.000
72	PASTELÓN	1	$3.000

OPCIONES DE DESAYUNOS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
MENU No. 01 Arepa asada con queso o Pan. Porción Huevos (revueltos, fritos, pericos), caldo del día. Tinto o café con leche, chocolate o jugo (Vaso 11 onzas)	1	**$10.000**
MENU No. 02 Calentado sencillo (calentado de arroz con frijol, lentejas, alverja) Arepa asada Pan Huevo frito Tajada de maduro, yuca o arroz Tinto o café con leche chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	$9.000
MENU No. 03 carne asada (pollo, res, cerdo) Arepa asada Pan Arroz. Yuca Tajada de maduro Tinto o café con leche, chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	$9.000
MENU No. 04 Caldo de res, pollo, huevo (ya sea en agua o en leche) Variando cada día con el menú #1 Pan Porción de queso Mantequilla, Tinto o café con leche (vaso 11 onzas)	1	$9.000
MENU No. 05 Variedad de opciones como, hallaca, tamal tolimense, chinchurria, chicharrones, riñones, chorizo, Hígado encebollado acompañado de arepa asada o pan y su respectiva bebida Tinto o café con leche, chocolate o jugo del día (vaso 11 oz)	1	$10.000
MENU EJECUTIVO	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada	1	$11.000
Costillitas de cerdo BBQ	1	$11.000
Carne de res asada	1	$11.000
Lomo de cerdo asado	1	$11.000
Sobre barriga a la plancha	1	$11.000
Sobre barriga guisada	1	$11.000
Carne es bistec	1	$11.000
Cerdo en mostaza miel	1	$11.000
Pollo frito	1	$11.000
Pollo guisado	1	$11.000
Chicharrones	1	$11.000
Albóndigas	1	$11.000
Chuleta ahumada	1	$13.000
Arroz mixto	1	$14.000
Arroz con pollo	1	$14.000
Arroz paisa	1	$14.000
Bandeja sol y mar	1	$15.000
Pernil al horno	1	$13.000
Pechuga rellena	1	$13.000
Pollo (pernil)	1	$13.000
Mojarra frita	1	$13.000
El almuerzo viene acompañado con (arroz, sopa del día, principio del día, ensalada del día y jugo del día en vaso de vidrio de 11 onzas con acompañamiento de una jarra)		
BEBIDAS FRIAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Jugos naturales en agua o en leche	1	$6.000

Jugos naturales en agua	1	$5.000
Limonada (vaso 20 onzas)	1	$2.500
Chocolisto (vaso 20 onzas)	1	$5.000
BEBIDAS CALIENTES	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Tinto	1	$1.000
Café con leche	1	$2.000
Chocolate	1	$2.000
Aromática	1	$1.000
Café spreso	1	$2.000
Capuchino	1	$3.000
COMIDAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada con papas a la francesa y ensalada, (limonada vaso 16 onzas o en su defecto jarra acompañada de vaso)	1	$10.000
Carne de res asada con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	$10.000
Lomo de cerdo asado con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	$10.000
Carne es bistec con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	$10.000
Hamburguesa sencilla con papa la francesa	1	$10.000
Hamburguesas mixtas con papa a la francesa	1	$12.000
Perro sencillo con salchicha delichip	1	$5.000
Perro americano con papa a la francesa	1	$10.000
Salchipapa personal	1	$10.000
Salchipapa para dos	1	$13 000
Salchipollo con chorizo	1	$13.000

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

El valor estimado del contrato de arrendamiento obedece teniendo en cuenta el informe valuatorio de renta de los espacios de cafetería - restaurante, cafetería casino de suboficiales ubicada dentro de las instalaciones del Comando Policía Metropolitana de Cúcuta, realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025. valor mensual estimado del canon de arrendamiento corresponde a la suma de **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)** por un término de doce (12) meses, traducidos en un valor total del proceso de **QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL PESOS COP ($ 15.168.000,00),** incluido impuestos, deducciones de ley, distribuidos así:

ANÁLISIS VALOR ESTIMADO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL	VALOR ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO TOTAL

1	"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	N/A	N/A	$ 1.264.000,00	$ 15.168.000,00

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CONTRATO ARRENDAMIENTO
MECUC	"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	12 MESES	$ 1.264.000,00	$ 15.168.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				$ 15.168.000,00

El valor estimado del contrato de arrendamiento obedece a el informe valuatorio de renta de los espacios de cafetería - restaurante, cafetería casino de suboficiales ubicada dentro de las instalaciones del Comando Policía Metropolitana de Cúcuta, realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Cúcuta, señor Intendente LUIS DARÍO GUAYACAN CACERES, mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2025-114533-MECUC del 19/09/2025. valor mensual estimado del canon de arrendamiento corresponde a la suma de **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)** por un término de doce (12) meses, traducidos en un valor total del proceso de **QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL PESOS COP ($ 15.168.000,00),** incluido impuestos, deducciones de ley

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

Intendente LUIS ARMANDO GONZALEZ FLECHAS
Jefe Grupo de Bienes Raíces MECUC (E)

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es **"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."**

Aplica	**Anexos**
☒	Certificación de la necesidad
☒	Especificaciones técnicas mínimas
☐	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
☒	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
☒	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
☐	Ficha técnica
☒	Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
☒	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica	**Formularios adjuntos al estudio previo**
☐	Factores de verificación y ponderación.
☐	Apoyo a la industria nacional
☐	Indicación de trato nacional
☐	Experiencia del proponente
☐	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
☐	Clasificación proponente extranjero
☒	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
☒	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
☒	Compromiso anticorrupción (obligatorio)
☐	Capacidad financiera
☐	Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
☐	Certificación de la capacidad técnica
☐	Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
☐	Carta de compromiso postventa

En mí calidad de Jefe del Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Cúcuta, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que se cuenta con dos espacios dentro del inmueble del Comando de Policía San Mateo para el funcionamiento de la cafetería – restaurante, cafetería Casino de Suboficiales, con un área de 124,20 M2, que el mismo no se puede ejecutar con personal de planta de la Institución, debido a que no se cuenta con personal suficiente, con la capacitación técnica en manejo y preparación de alimentos que se requiere para este tipo de servicio, razón por la cual, la única forma de satisfacerlo de forma eficiente y en las condiciones técnicas que se necesita es mediante la contratación con terceros.

Firma,

Intendente LUIS ARMANDO GONZALEZ FLECHAS
Jefe Grupo de Bienes Raíces MECUC (E)

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

La Policía Metropolitana Cúcuta tendrá como parámetro de verificación técnica el diligenciamiento del presente anexo **CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITANTES** y cada uno de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las condiciones técnicas de todos los bienes o servicios a adquirir, además de la descripción de requisitos netamente técnicos que los oferentes deberán cumplir.

Para lo anterior se diligencia la información en el siguiente cuadro:

ITEMS	REQUISITOS MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."**al servicio del personal uniformado, no uniformado y visitantes que frecuenten las instalaciones policiales, por el término de doce (12) meses.		
2	Infraestructura y Logística: El oferente a través del diligenciamiento del presente formato, certifica que cuenta con los medios logísticos, equipos, electrodomésticos y demás utensilios que sean necesarios para la ejecución del contrato.		
3	Empleados u operarios: En el evento de contratar empleados para el debido cumplimiento del objeto contractual, el oferente deberá entregar al supervisor del contrato dentro de un plazo de diez (10) días hábiles, los documentos del personal a contratar, tales como hojas de vida, fotocopia del contrato laboral, copia del certificado de idoneidad y/o carnet vigente para la manipulación de alimentos, documento de identidad para la consulta y verificación de antecedentes (estudio de seguridad) y los soportes de vinculación al sistema de seguridad social integral, de igual forma en caso de ser remplazados.		
4	Contratista: El oferente deberá con la propuesta presentar el certificado de idoneidad y/o carnet vigente para la manipulación de alimentos.		
5	Con el diligenciamiento del presente formato el oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a pagar el valor total del contrato de arrendamiento por la suma de **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COP ($1.264.000,00),** incluido impuestos y deducciones de ley. por un término de doce (12) meses, traducidos en un valor total del proceso de **QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL PESOS COP ($ 15.168.000,00)**, incluido impuestos y deducciones de ley. **PRORRATEO:** Dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes a la aprobación de la garantía y acta de inicio se debe calcular y realizar el primer pago de la fracción arrendamiento acudiendo al procedimiento de prorrateo, así mismo, para la fracción del último pago o canon de arrendamiento este se realizará en los primeros diez (10) primeros días hábiles del mes que corresponda acudiendo al procedimiento de prorrateo. Una vez efectuada la consignación, el contratista deberá entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Cúcuta y al supervisor del contrato de la Policía Metropolitana de Cúcuta –Policía Nacional, con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados para realizar el seguimiento y la supervisión del mismo.		

	No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de consignar, por cada día de retraso y por quince (15) días calendario. Analizado lo anterior, se establece de acuerdo al artículo 2.2.1.2.1.4.5 del Decreto 1082 de 2015 la no obligatoriedad de garantías, así: "(...) En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos.", así las cosas, para el presente proceso de contratación directa se exigirá la garantía de responsabilidad civil extracontractual, cumplimiento del contrato y no pago de salarios prestaciones e indemnización laborales, con el fin de garantizar que los alimentos a suministrar no ocasionen daños a terceros. **NOTA:** El valor mensual por concepto de servicios públicos (agua, gas o electricidad o el que aplique), serán los que arroje el medidor testigo por concepto de consumo, dicho consumo se verificara por parte del supervisor y el arrendatario quienes harán la ecuación aritmética para determinar el valor según el servicio a pagar, el arrendatario contará con diez (10) días hábiles para consignar, después de realizar la verificación del consumo con el supervisor, a la cuenta Corriente del Banco Popular No. 451000392 a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0 por concepto servicios públicos. El arrendatario se obliga a hacer llegar la consignación al supervisor del contrato. La consignación del canon de arrendamiento se cancelará de la siguiente manera: el arrendatario contará con diez (10) días hábiles luego de la fecha de aprobación de la póliza de garantía única y acta de inicio para consignar el primer pago y los meses restantes cancelará en los primeros diez (10) días hábiles en la cuenta corriente Nro. 600090948 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT 900.259.415-0 recaudo en línea. El arrendatario se obliga a allegar la consignación al supervisor del contrato. **NOTA:** El contratista deberá solicitar al correo mecuc.grute@policia.gov.co, la formalización de la factura electrónica correspondiente a canon de arrendamiento, valor del cual el 19% de IVA por la DIAN		
6	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas).		
7.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la prestación del servicio (Presentar **CERTIFICACIÓN** firmada por el representante legal o persona natural), de lunes a viernes así: **Cafetería común y restaurante**: horario de 06:00 am, hasta las 07:30 pm de lunes a viernes y durante los fines de semana y festivos de 07:00 am hasta las 06:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio. **Cafetería casino de suboficiales:** horario de 08:00 am, hasta las 07:00 pm, de lunes a viernes y los fines de semana y festivos de 08:00 am hasta las 06:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio. El arrendatario mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos:		

	Por fuerza mayor o caso fortuito.		
8.	El oferente y futuro contratista previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, deberá **CERTIFICAR POR ESCRITO,** que permitirá la inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, aspecto que puede ser verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio o Suboficial de servicios y Supervisor).		
9.	El oferente y futuro contratista realizará y **CERTIFICARA POR ESCRITO** que desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, ***"Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos"*** y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: * Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 ***"Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo"*** Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 208 Litros cada caneca de reciclaje de color verde, negro y blanco, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según resolución 2184 de 2019, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo de las cafeterías, acorde para la recolección de residuos sólidos. *  		

	Materiales contenedores: Polietileno. **Marcación:** Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara al supervisor donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días siguientes al inicio del contrato instalara lo relacionado en este ítem.		
10.	El oferente y futuro contratista deberá presentar **CERTIFICACIÓN POR ESCRITO,** con anexos de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos, por parte de instituciones educativas legalmente constituida o acreditadas, así como sus empleados.		
11.	Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar y **CERTIFICAR POR ESCRITO** donde se compromete a garantizar el cumplimiento a lista de intercambios de alimentos relacionados con condiciones específicas de peso, gramajes, litros, mililitros, envases, calidad del producto, en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión. Así mismo deberá garantizar la venta de alimentos, productos o comensales, que cumplan con las condiciones e higiene sanitarias para tal fin, por lo tanto, no se permitirá la venta de productos re envasados entre otros como (bolis, chichas, paletas, limonadas, helados caseros), o cualquier otro producto que no venga en su envase o empaque original o código sanitario		
12.	**SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a cumplir con: • El decreto 1072 del 2017 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en consecuencia, tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a la Policía Nacional de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión. • La Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL. • la resolución 01956 del 25/04/2018 ***"Por la cual se adoptan las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST"*** el Decreto 1072 de 2015, Decreto único reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complemente y/o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato		
13.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuaciones del local interno, externo, áreas comunes al local, a que haya lugar cada vez que sea necesario, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las instalaciones y así evitar deterioro de las áreas		

	intervenidas; Así mismo garantizará el aseo y presentación de la misma, aspecto que será verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio, Suboficial de servicios).		
14.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los precios de los productos ofrecidos, estén ajustados proporcionalmente a las utilidades proyectadas, de tal forma que no se generen incrementos desmedidos en los mismos, en concordancia con la lista de precios ofrecida para lo cual presentará **CERTIFICACIÓN POR ESCRITO** donde se compromete a mantener los precios durante la ejecución del contrato un (01) año. Nota: el arrendatario deberá mantener visible la lista de precios de los productos ofrecidos y además en mínimo letra arial 40, de presentarse algún incremento por parte de sus proveedores en algún producto, este deberá solicitar al supervisor del contrato la modificación del precio ofertado inicialmente del producto, para lo cual el supervisor del contrato deberá verificar la veracidad del aumento del producto por parte del proveedor.		
15.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • **Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.** • La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Cúcuta. • El oferente y futuro contratista deberá realizar limpieza periódica de las trampas de grasa. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. • El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente. • El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
16.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar la **NO VENTA** de elementos tales como (medicamentos de uso para la salud humana, elementos y accesorios para uniformes de policía banderas, heráldicas, montantes, reatas, correas, beisboleras, escudos, kepis, uniforme, botas, medias, camisetas, presillas, o cualquier otro elemento en este caso según reglamento de uniformes distintivos y condecoraciones para la Policía Nacional de Colombia).		
17.	El Arrendatario favorecido en caso de otorgar créditos al personal que hace uso del servicio, deberá realizar por sus propios medios acciones de gestión recuperación de cartera, teniendo en cuenta no exceder topes los cuales le sean complicados lograr recuperarlos. (le queda prohibido utilizar al personal profesional que labora en las instalaciones para realizar esta actividad)		
18.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a afiliar al personal de empleados a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales, de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual la afiliación y el pago de los mismos.		

19.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a que exigirá a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y el jefe de seguridad y defensa de instalaciones, para el ingreso a las instalaciones, así mismo informar por escrito y diligenciar el formato establecido por SIPOL que permita realizar un estudio de confiabilidad y seguridad de los trabajadores, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIPOL MECUC El Oferente y futuro Contratista deberá diligenciar el formato de **COMPONENTE BIOGRAFICO PARA ESTUDIO DE CONFIABILIDAD PERSONA NATURAL**, el cual se encuentra anexo al presente estudio previo		
20	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a tomar las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente.		
21	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS** Se formalizará mediante acta de inicio y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se realizara por medio de los medidores testigos calculando el valor unitario de acuerdo al precio estipulado por la Comisión de Regulación de Agua Potable y Saneamiento Básico (CRA) y la Comisión de Regulación de energía y gas (CREG), así mismo la instalación y funcionamiento de los mismos estará a cargo y garantizado por el Jefe de Grupo Bienes Raíces MECUC. El arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos a que dé lugar (energía, agua y gas natural), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, las cuales serán expedidas por el área de Tesorería mes a mes.		
22	**EQUIPOS E INSTALACIONES** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a que Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como grecas, calentadores, entre otros, adicionalmente a: **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS** • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier		

	resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.		
23	**PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996. Con el objetivo de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el futuro contratista deberá gestionar y presentar los permisos, concesione o licencias ambientales que sean necesarias tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
24	**DESPERDICIOS** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a cumplir con los siguientes requisitos, así: **REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. • Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con alimentos ofrecidos. • Se debe dar una disposición final adecuada a los residuos (desechos de comida).		
25	El oferente y futuro contratista deberá tener un chef certificado o estudios a fines quien prepare los alimentos y cumpla con la tabla de nutrición		
26	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a presentar la certificación de la disposición final de los residuos ordinarios y/o aprovechables no		

	peligrosos que genere, las cuales no deben afectar las condiciones de aseo y salubridad de las instalaciones del comando de policía San Mateo.		
27	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.		
28	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a tener plenamente identificado las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.		
29	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos.		
30	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo ingresar el y sus empleados debidamente identificados. Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible, para esto deberá adelantar las gestiones necesarias a expedición de un carnet de identificación como contratista ante la oficina de seguridad y defensa de instalaciones.		
31	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN**: En virtud del presente contrato, El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, y que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su servicio y sea revelada información marcada como confidencial. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información.		
32	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a la distribución de alimentos, así: • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permita fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
33	En relación a buenas prácticas de manufactura, el oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavado de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de evitar la contaminación de alimentos, así mismo generara la capacitación y educación continua a sus empleados, como presentar certificación, permiso o licencia de autoridad competente, respecto a la preparación y/o suministro de alimentos.		
34	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete al inicio de		

	la ejecución del contrato instalar y hacer mantenimiento periódico de un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites, materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza, con el objetivo de aumentar la efectividad del pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalar una vez cumpla el periodo de ejecución del contrato. Así mismo deberá realizar el mantenimiento de las trampas de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes (bimensual) dependiendo de la capacidad de la misma, el cual debe realizarlo personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afines entregando los residuos retirados a un gestor ambiental debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado que será entregado al supervisor del contrato.		
35	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a instalar dispositivos de sistemas de bajo consumo de agua o de uso eficiente, con el fin de propender por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones del Comando de Policía San Mateo.		
36	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a ofertar los productos relacionados con condiciones específicas de peso, gramajes, litros, mililitros, envases, calidad del producto, mantener los precios establecidos en la oferta durante el periodo del contrato, firmada por el representante legal.		

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el presente formato, debidamente firmado por el proponente o representante legal de la firma ofertante, en el que exprese su manifestación de "cumplimiento" o "no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas y cantidades solicitadas, las cuales serán verificadas por el Evaluador aplicando el criterio de cumple o no cumple.

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad Institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

Con el diligenciamiento del presente anexo, declaro bajo la gravedad del juramento que los productos o bienes que ofrezco en la presente propuesta cumplen totalmente con las especificaciones técnicas detalladas, comprometiéndome a cambiar o reemplazar aquellos que al momento de la entrega llegaren a ser de inferior calidad de la exigida en la presente Invitación.

Intendente LUIS ARMANDO GONZALEZ FLECHAS
Jefe Grupo de Bienes Raíces MECUC (E)

GARANTÍAS DEL PROCESO

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

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	Riesgo Jurídico	cumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante un término igual a la vigencia del contrato. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual.	Por doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV).	Contratista	Vigente por el término de ejecución 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 extracontractual del contratista o sus subcontratistas. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el la normatividad contractual.
Garantía Única	Riesgo Jurídico	No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	5% del valor total del contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la ejecución del contrato y tres (3) años más.	Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

NOTA: En caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. 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 del 26 de mayo de 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DEL RIESGO	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Multa	RIESGO JURIDICO	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización	Multa cuyo valor se liquidará con base en unos cero puntos dos por ciento (0,2%) del valor del contrato.	Contratistas	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	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 y/o alguno de los requisitos de legalización
Multa	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en unos cero puntos cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeude la Entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.

					las causas que dieron lugar a ella.	
Cláusula Penal Pecuniaria	RIESGO JURIDICO	Incumplimiento total – declaratoria de caducidad	20% del valor total de contrato	Contratista	El 20% del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo 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

NOTA 1. La póliza debe presentarse con comprobante de pago. En la póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso, el contratista deberá reponer la garantía cuando el valor de la misma, se vea afectada por razón de siniestros, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

NOTA 2. La póliza debe ser presentada y cargada ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE en la Plataforma del SECOP II, junto con su correspondiente recibo de pago.

NOTA 3. En el caso de suscribirse adiciones y/o prórrogas del contrato, el contratista deberá ajustar la garantía única acorde con los valores, plazos y demás condiciones allí plasmadas.

NOTA 4. Si el contratista se negare a constituir la garantía única prevista en los términos descritos, cuantía y duración establecidos, la POLICIA METROPOLITANA DE CÚCUTA, podrá declarar la caducidad del contrato.

NOTA 5. En el evento que la garantía no se ajuste a los requerimientos establecidos en la presente invitación pública, el contratista deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el contrato en un término no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a su devolución.

NOTA 6. Las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales.

NOTA 7. En cumplimiento a lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, la entidad procederá a restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

Intendente LUIS ARMANDO GONZALEZ FLECHAS
Jefe Grupo de Bienes Raíces MECUC (E)

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Específico	Externo	Ejecución	Financiero	Incumplimiento en la cancelación del canon del arrendamiento y servicio públicos y demás incumplimientos establecidos dentro del proceso contractual	Incumplimiento de las obligaciones contractuales y afectación en el bienestar del personal policial y empleado afectando el código sustantivo de trabajo y el sistema de seguridad integral	2	3	5	Medio	Contratista	Transferencia del riesgo a través de la aseguradora.	1	2	3	Bajo	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del contrato	Informe del supervisor	Mensual
2	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Mala calidad del servicio o que los productos de ofertados estén descompuestos, vencidos y/o en mal estado	Incumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas al no garantizarle al personal de la unidad un adecuado servicio	3	2	5	Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de la calidad del servicio y monitoreo por parte del supervisor	2	2	4	Bajo	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del contrato	Informe del supervisor	Mensual
3	Específico	Externo	Ejecución	Ambiental	El incumplimiento de la normatividad ambiental, manipulación de alimentos y protocolos de bioseguridad, higiene y salubridad estipulados en el decreto 3075 del 1997 "INVIMA"	Contaminación y deterioro del medio ambiente, deficiencia u inoperatividad de reciclaje, no portar el Carnet de manipulación de alimentos, con fecha actualizada ante la autoridad competente	3	2	5	Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de carácter ambiental y monitoreo por parte del supervisor	1	2	3	Bajo	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del contrato	Informe del supervisor	Mensual
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la ejecución del contrato	Afectaciones a la salud o vida por intoxicación	3	2	5	Medio	Contratista	Transferencia del riesgo a través de la aseguradora.	1	2	3	Bajo	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del contrato	Informe del supervisor	Mensual

Intendente LUIS ARMANDO GONZALEZ FLECHAS
Jefe Grupo de Bienes Raíces MECUC (E)

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA METROPOLITANA DE CUCUTA** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

7. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

8. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

9. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA METROPOLITANA DE CUCUTA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Restituir a POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA 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 de que se hayan suministrado.

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

11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, *"Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.

12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

13. El arrendador asume las obligaciones de acuerdo al instructivo No. 024 DIPON DIRAF "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*".

14. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

Instructivo No. 024 DIPON DIRAF "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*".

En este Acápite se estipulan los **PARÁMETROS AMBIENTALES A INCLUIR EN LOS PROCESOS CONTRACTUALES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA SERVICIOS DE CAFETERÍAS Y RESTAURANTES QUE FUNCIONAN EN UNIDADES POLICIALES**, así

1 El 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 III de la parte 4a del Libro 1o del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.

2. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4 del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".

   Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.

3. El 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.

4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".

   Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulos VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.

5. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*).

   Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.

Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*", Capítulo VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.

6. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.

   Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.

7. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros *fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de 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 límites 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.

   Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.

   Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán 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, informará 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.

8. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "*por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones*" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", el arrendatario deberá:

   - ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
   - ✓ 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.
   - ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos.

- ✓ *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.*

9. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados *(neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique)*, certificado por la 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.

   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*".

   Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "*Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital*"

10. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC

11. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".

    Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "*Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones*".

12. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".

13. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales*", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*"

De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano*", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

14. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-

    Para el caso de Bogotá D C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "*Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones*", de la Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.

15. El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.

16. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.

17. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "*Política Cero Papel*" *(aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)*".

18. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con 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 los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.

19. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:

    - 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
- Informaciones reglamentarias

Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*.

III. OTRAS DISPOSICIONES

Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial "202031400612321", 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, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.

El presente acto administrativo deja sin vigencia lo dispuesto en el Instructivo 003 / SUDIR-DIRAF-70 del 18/05/2018 *"Lineamientos para suscribir contratos de arrendamientos de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional"*.

General **OSCAR ATEHORTUA DUQUE**
Director General Policía Nacional

Elaborado por: PRO03 Gustavo Adolfo Galindo Buenhombre / DIRAF-GUBIR
Revisado por: CT Johanly Liliana Rondón Ortiz / DIRAF - PLANE
IT Mario Torres Castellanos / OFPLA-GESIN
TE Luis Fernando Duarte Galeano / DIRAF-GUBIR
CT Hector Yesedi Angarita Rojas / DIRAF-GUBIR
CT Rolando Arley Triviño Díaz / DIRAF-ASJUR
MY Hernando Suárez Guerrero / OFPLA-GESIN
CR Diego Alejandro Bohórquez Cubillos / DIRAF-PLANE
CR Marco Jair Ospina Moncada / DIRAF-ARINF
CR María Gladys Parra Melgarejo / DIRAF-SUDAR
BG Pablo Antonio Criollo Rey / SEGEN-JEFAT
BG Ramiro Alberto Riveros Arévalo / OFPLA-JEFAT
BG Yolanda Cáceres Martínez / DIRAF-JEFAT
Aprobado por: MG Gustavo Alberto Moreno Maldonado / SUDIR-JEFAT
Fecha de Elaboración: 11/09/2020

Carrera 59 No. 26-21 CAN
Teléfonos: 5159000 IP 9129 – 9339
dirafarinf.gubir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DE CÚCUTA
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Contratación Directa, Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES

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

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Contratación Directa, para la celebración de un contrato estatal para. DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES

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

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

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

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

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

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato**.**

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

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

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

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

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

CEA.3.0-07
16-ECD-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE CUCUTA
GRUPO FUERZA DISPONIBLE MECUC

FUCOT-GUFUD - 20.1

Cúcuta, 08 de septiembre de 2025

Señor intendente
LUIS DARIO GUAYACAN CACERES
Comandante Escuadra Fuerza Disponible
CL 0 ENTRE AV 9 Y 11
Cúcuta

Asunto: solicitud avaluó para arrendamiento de cafetería casino de suboficiales, cafetería publica y restaurante

En atención al formato Código: 1LF-PR-0034 "REALIZAR AVALÚOS A LOS BIENES INMUEBLES", de manera atenta me permito solicitar al señor Intendente, realizar el avaluó unificado de los espacios donde funciona la cafetería del casino de Suboficiales, cafetería publica y restaurante del Comando de Policía San Mateo, con el fin de establecer el valor del canon de arrendamiento de estos dos espacios para esta misma actividad, en un solo contrato, información que se requiere en el menor tiempo posible.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Neyla Remedios Marquez Fernandez
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Area Administrativa
Cédula: 40942112
Título: Especialista En Servicio De Policia
Dependencia: Area Administrativa Mecuc
Unidad: Metropolitana De Cucuta
Correo: neyla.marquez2805@correo.policia.gov.co
8/09/2025 3:15:58 p. m.

Anexo: no

CL 0 ENTRE AV 9 Y 11
Teléfono: 5796808
mecuc.fudis@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2025-114533-MECUC

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2146188513

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE CUCUTA
GRUPO FUERZA DISPONIBLE MECUC

FUCOT-GUFUD - 20.1

Cúcuta, 19 de septiembre de 2025

Señor mayor
NESTOR AMARU MEDINA BERMUDEZ
Jefe Área Administrativa
AV DEMTRIO MENDOZA ENTRE CALLES 22 Y 24
Cúcuta

Asunto: Respuesta comunicado Oficial GS 2025 108998 MECUC

De manera de manera atenta y respetuosa me permito dar repuesta a mi Mayor, remitiendo informe valuatorio de renta de los espacios de cafetería publica, cafetería casino de suboficiales y restaurante ubicada dentro de las instalaciones del Comando Policía Metropolitana de Cúcuta, dando cumplimiento a lo ordenado, anexo al presente comunicado informe valuatorio requerido.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

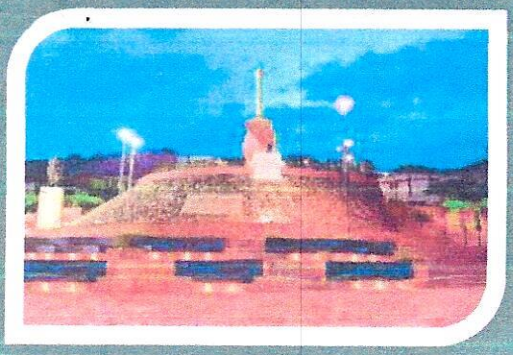
Firmado digitalmente por:
Nombre: Luis Dario Guayacan Caceres
Grado: Intendente
Cargo: Comandante Escuadra Fuerza Disponible
Cédula: 1093734763
Dependencia: Grupo Fuerza Disponible Mecuc
Unidad: Metropolitana De Cucuta
Correo: dario.guayacan@correo.policia.gov.co
19/09/2025 8:32:29 p. m.

Anexo: si

CL 0 ENTRE AV 9 Y 11
Teléfono: 5796808
mecuc.fudis@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2146188513







Policía Nacional

Metropolitana de Cúcuta

GS-2025-114533-MEGUC

POLICÍA NACIONAL
POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA

AVALUO DE RENTA A LAS INSTALACIONES DE LOS ESPACIOS RESTAURANTE Y CAFETERIAS UBICADAS EN EL COMANDO DE POLICIA SAN MATEO

POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE CUCUTA

INFORME DE AVALUO DE RENTA

ELABORADO POR:

Intendente LUIS DARIO GUAYACAN CACERES

Perito valuador de bienes inmuebles

FECHA DEL INFORME:

SEPTIEMBRE 17 DE 2025

TABLA DE CONTENIDO

ÍTEM

1. INFORMACIÓN GENERAL
1.1. TIPO DE INMUEBLE
1.2. TIPO DE AVALÚO
1.3. LOCALIZACIÓN
1.4. SOLICITANTE
1.5. PROPIETARIO
1.6. FECHA DE VISITA
1.7. FECHA DEL INFORME

2. DOCUMENTOS ESTUDIADOS
2.1. ESCRITURA
2.2. CERTIFICADO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD
2.3. CÉDULA CATASTRAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SECTOR
3.1. GENERALIDADES
3.2. UBICACIÓN DEL PREDIO EN EL SECTOR
3.3. ACTIVIDAD PREDOMINANTE EN EL SECTOR
3.4. VÍAS DE ACCESO
3.5. EQUIPAMIENTO URBANO
3.6. ESTRATIFICACIÓN SOCIOECONÓMICA

4. CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO
4.1. ÁREA TOTAL A AVALUAR
4.2. FORMA GEOMÉTRICA DEL TERRENO
4.3. TOPOGRAFÍA

5. CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN:
5.1. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES
5.2. ACCESOS
5.3. DISTRIBUCIÓN INTERNA
5.4. SERVICIOS PÚBLICOS

6. METODOLOGÍA DEL AVALÚO
6.1 CONSIDERACIONES GENERALES:

7. ANÁLISIS ECONÓMICO
7.1 ANALISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DE RENTA POR METRO CUADRADO.

8. RESULTADO DEL AVALUO

9. REGISTRO FOTOGRÁFICO

1.1. *TIPO DE INMUEBLE: Inmueble urbano, con un área de 124.20 M^2 instalaciones del restaurante, cafetería publica y cafetería de suboficiales. Espació que se encuentra ubicado en el Comando de Metropolitana.*

1.2. *TIPO DE AVALÚO: El avalúo practicado al inmueble es de capitalizacion de rentas o ingresos, para efectos de contratación.*
princiap

1.3. *LOCALIZACIÓN: El inmueble objeto del avalúo, se encuentra ubicado dentro las instalaciones del Comando de Policía Metropolitana de Cúcuta en la Avenida 3 calles 22 y 24, barrió San Mateo, Cúcuta N/S.*

1.4. *SOLICITANTE: El avalúo es solicitado mediante oficio N°***GS-2025-108998-MECUC** *de fecha 08 de septiembre de 2025, firmado por la señora Mayor Neyla Remedios Márquez Fernández, Jefe Área Administrativa Policía Metropolitana de Cúcuta, con el objeto de establecer el valor de la renta de las instalaciones cafeterías y casinos de suboficiales y restaurante del Comando de la Policía Metropolitana de Cúcuta, a fin de determinar el valor del canon arrendamiento.*

1.5. *PROPIETARIO: Policía Nacional*

1.6. *FECHA DE VISITA: 15 de septiembre de 2025.*

1.7. *FECHA DEL INFORME: 17 de septiembre de 2025.*

2. DOCUMENTOS ESTUDIADOS

2.1. *ESCRITURA: Escritura Pública No. 1351 del 03 de Julio de 1973, de la Notaría Primera de Cúcuta.*

2.2. *CERTIFICADO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD: El inmueble se encuentra registrado ante la Oficina de Registro de Instrumentos públicos zona centro bajo el Folio de Matrícula No. 260-13988.*

2.3. *CÉDULA CATASTRAL: El inmueble objeto del avalúo, se encuentra inscrito mediante cédula Catastral No. 01-01-04620-001-000.*

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SECTOR

***3.1 GENERALIDADES**: El Comando de Policía Metropolitana de Cúcuta se encuentra dentro del casco urbano del municipio, sobre la avenida Demetrio Mendoza, a sus alrededores se cuenta con uso comercial, como el almacén de cadena Éxito, almacén de cadena MAKRO, Centro Comercial Bolívar y demás actividades comerciales.*

***3.2 UBICACIÓN DEL PREDIO EN EL SECTOR:** Las instalaciones objeto de avaluó, se encuentra ubicado dentro las instalaciones del Comando de Policía Metropolitana de Cúcuta, sobre la Avenida 3 con calles 22 y 24. Del barrio San Mateo*

***3.3 ACTIVIDAD PREDOMINANTE EN EL SECTOR:** El uso predominante del sector donde se encuentra el inmueble del presente avalúo es zona institucional, residencial y comercial.*

***3.4 VÍAS DE ACCESO:** En el sector se encuentran las siguientes vías:*

La vía de acceso al Comando de Policía Metropolitana de Cúcuta se encuentra sobre la sobre la Avenida 3 pavimentada en buen estado.

Calles 22 y 24 o Demetrio Mendoza, la cual se encuentra en buen estado de conservación.

***3.5 EQUIPAMIENTO URBANO:** El inmueble posee disponibilidad permanente de todos los servicios públicos básicos:*

- ***Alumbrado Público:** El sector donde se encuentra ubicado el predio cuenta con infraestructura para el alumbrado público en buen estado.*
- ***Servicios Públicos:** El sector cuenta con servicios públicos básicos domiciliarios: Acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas y telefonía.*
- **Transporte Público:** La infraestructura vial permite que cuente con transporte público por la calle 22 y 24.

***3.6 ESTRATIFICACIÓN SOCIOECONÓMICA:** El sector está clasificado como estrato 3.*

4 CARACTERÍSTICAS

***4.1** ÁREA TOTAL A AVALUAR: Las instalaciones del restaurante, cafetería publica y cafetería de suboficiales del comando de san mateo objeto de avaluó cuenta con un área de 124.20 m^2.*

***4.2** FORMA GEOMÉTRICA: Irregulares*

***4.3** TOPOGRAFIA: Plano*

5 CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN:

5.1 DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES: *Son instalaciones compuesta por una planta, con área para el funcionamiento cafetería de casinos y restaurante ubicadas en el Comando de San Mateo.*

5.2 ACCESOS: *Para acceder a los inmuebles se cuenta con la Guardia del Comando de la Metropolitana con entrada peatonal y vehicular sobre la Avenida 3.*

5.3 DISTRIBUCIÓN INTERNA:

- ***Fachada:*** *ladrillo macizo con acabados de pañete, estuco y pintura vinilo*
- ***Cimentación:*** *Realizada en un sistema de zapatas y vigas de cimentación.*
- ***Estado de conservación:*** *Bueno*
- ***Vetustez de la estructura:*** *Cuarenta y Cinco (55) años.*
- ***Remodelación y mantenimiento:*** *Diciembre del 2024.*
- ***Estructura:*** *En concreto, conformada por vigas y columnas y placa entre pisos*
- ***Muros:*** *Pañetado, estucado y pintado.*
- ***Cubierta:*** *Losa de entre piso aligerada.*
- ***Pisos:*** *Porcelanato.*
- ***Puertas:*** *en vidrio templado y marco en aluminio.*

5.4 SERVICIOS PÚBLICOS

- ***ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO***
- ***ENERGÍA***

- ***INSTALACIONES ELÉCTRICAS E ILUMINACIÓN:*** *Las instalaciones del restaurante, cafetería publica y cafetería de suboficiales cuentan con redes de distribución eléctrica completa y funcional, toma corrientes de muros suficientes y en buena distribución.*

- ***INSTALACIONES HIDROSANITARIAS:*** *Las instalaciones del restaurante, cafetería publica y cafetería de suboficiales cuenta con redes de servicios y puntos hidrosanitarios completos para el suministro de agua.*

6. METODOLOGÍA DEL AVALÚO

6.1 CONSIDERACIONES GENERALES:

Para el presente avalúo se tiene presente las siguientes consideraciones:

Se realizo investigación de los contratos que regulan la posibilidad de generar rentas o ingresos, tales como los de arrendamiento, para bienes comparables y se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos:

- Que dichos contratos tengan menos de un (01) año de suscrito.
- Que el canon de arrendamiento no sobrepase los topes legales.
- Los arrendamientos a comparar deben referirse a inmuebles con rentas de acuerdo con la norma de uso de suelos de acuerdo a su actividad económica.

7. ANÁLISIS ECONÓMICO

7.1 ANALISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DE RENTA POR METRO CUADRADO.

Para adoptar un precio de renta por metro cuadrado se analizó el mercado de ofertas y transacciones reales en el sector, de alguna manera comparables con el inmueble objeto de avalúo. Lo anterior, como apoyo al proceso valuatorio tal como lo menciona el ***ARTÍCULO 16. MÉTODO DE CAPITALIZACIÓN DE RENTAS O INGRESOS*** *de la Resolución 620 de 2.008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, metodología que se ajusta a lo contemplado en el Decreto 1420 de 1.998 y Ley 388 de 1.997.*

El valor de renta del metro cuadrado se estimó con base en la siguiente información, así:

RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	ADMINISTRADOR	AREA M2	VALOR RENTA	V/R M2
Restaurante El Sabor de Lili	Cl. 25 No. 11-23	Yolanda Acevedo	36	$ 420.000,00	$ 11.666,67
Restaurante Santa Marta	Cl. 19 con Av. 3 esq. San Luis	Jonathan Maldonado	32	$ 370.000,00	$ 11.562,50
Restaurante Mi Negra	Av. 3 No. 14-20 San Luis	Olga Suarez	60	$ 620.000,00	$ 10.333,33
Cafetería refrescante	Av. 8 No. 29-60 la Libertad	Oscar Alfonzo Núñez	40	$ 470.000,00	$ 11.750,00

VALOR DE RENTA POR METRO CUADRADO POR PROMEDIO: ***$ 11.300,00***

ÁREA DE LAS INSTALACIONES DE LAS CAFETERIAS DE LOS CASINOS DE SUBOFICIALES Y RESTAURANTE DEL COMANDO DE POLICIA METROPOLITNA DE CUCUTA: 124,20 M2

8. RESULTADO DEL AVALUO

Considerando que el inmueble arrendar presenta ciertas características que afectan en la parte comercial, principalmente en el potencial de clientes, donde se evidencia una base límite superior de venta, con el cliente interno se puede disminuir de forma sustancial en cualquier momento debido al movimiento permanente del personal por nuestra dinámica institucional, generando con ello una disminución significativa en la venta diaria de los productos ofrecidos, por lo cual no se puede contar con un flujo constante y permanente de consumidores, cosa contraría le acontecería a un establecimiento abierto al público en el sector comercial el cual tiene un potencial mayor de clientela que está asegurada de acuerdo al ***Marketing y Good Will*** *de cada establecimiento, así mismo se debe tener en cuenta que las Las instalaciones del restaurante, cafetería publica y cafetería de suboficiales el Comando de Policía Metropolitana de Cúcuta, presenta variables que afecta su rentabilidad como por ejemplo, ubicación de las instalaciones en una zona de bajo impacto comercial, los potenciales clientes hacen parte de una población limitada y no existe la posibilidad que usuarios externos y/o ajenos a nuestra institución tengan acceso a los servicios suministrados por las cafeterías y restaurantes, los horarios establecidos por el Comando de Policía son extensos lo cual genera un pago adicional de honorarios a los empleados que deben estar cubiertos con todo la seguridad social y parafiscales exigidos por la ley.*

En virtud a lo anteriormente expuesto y a los análisis de mercado elaborados en el sector al valor de renta por metro cuadrado establecido en el estudio realizado se le aplica un porcentaje de castigo del 10%, con el objetivo que la entidad o operador que asuma el contrato de arrendamiento no le genere perdida, lo cual se vería reflejado en la calidad de los productos y el servicio prestado a los miembros de nuestra institución.

8.1 RESULTADO AVALÚO:

AREA INSTALACIONES	10 % PORCENTAJE APLICADO AL VALOR RENTA M²	VALOR DE RENTA ADOPTADO POR M²	VALOR RENTA MENSUAL
124,20 M²	11.300 – 10% =	$ 10.170,00	*$ 1.264.000,oo*

VALOR RENTA MENSUAL INSTALACIONES DEL RESTAURANTE Y DE LOS ESPACIOS DE LAS CAFETERIA PUBLICA Y CASINO DE SUBOFICIALES DEL COMANDO DE POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA ***$ 1.264.000, oo***

SON: ***UN MILLON DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS.***

***NOTA**: Es de tener en cuenta que la finalidad Policial Nacional no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una unidad policial es con el fin de buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra institución.*

El presente avalúo se realizó únicamente con fines de establecer la renta de Las instalaciones del restaurante, cafetería publica y cafetería de suboficiales del Comando de Policía de Cúcuta y está sujeto a revisiones o modificaciones si así lo requiere otro ente evaluador.

Atentamente,

Intendente **LUIS DARIO GUAYACAN CACERES**
Gestor Territorial Comando de Seguridad Ciudadana MECUC

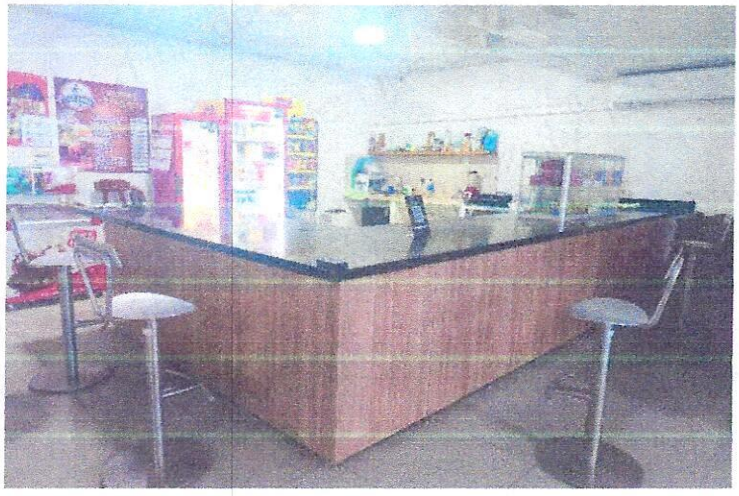
ÁLBUM FOTOGRÁFICO RESTAURANTE Y CAFETERIAS COMANDO MECUC








CASINO DE SUBOFICIALES Y MANDOS EJECUTIVOS

















MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA
GRUPO DE BIENES RAICES

Nro. GS-2025- 114797 /GUBIR - ADMIN - 20.1

San José de Cúcuta, 20 de septiembre del 2025

Señores
OFERENTES INTERESADOS
Cúcuta.

Asunto: solicitud de información a proveedores

La Policía Metropolitana de Cúcuta, se permite hacer extensiva la invitación a personas Naturales y/o Jurídicas, que estén interesadas en participar dentro la convocatoria para la selección de uno (01) contratista dentro del proceso de contratación Pública (Contratación Directa) que se relaciona a continuación:

- ✓ **"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."**

El cual está enmarcada dentro de las siguientes condiciones y requisitos de acuerdo a la normatividad vigente (Ley 80 de 1993 – Ley 1150 de 2007 - Decreto 1082 del 2015 - Ley 1474 del 2011 - Resolución 03049 del 2014 "Nuevo Manual de Contratación para la Policía Nacional, Resolución 00090 del 2018, Instructivo No 024 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional) así:

Desde el día 22/09/2025 hasta el día 24/09/2025 a las 23:59 horas, se recepcionarán por SECOP II, de cada uno de los oferentes que estén interesados en participar en los procesos en mención, un (01) portafolio por oferente interesado, estos deben ir dirigidos al señor coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO comandante Policía Metropolitana de Cúcuta (E)

Que una vez recepcionados y consolidados los PORTAFOLIOS DE SERVICIOS presentados por los diferentes oferentes interesados en cada uno de los procesos, al señor ordenador del gasto, coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO comandante Policía Metropolitana de Cúcuta (E), en compañía de su grupo de asesores, y en atención a lo dispuesto en los artículos 51 de la ley 179 de 1994, articulo 12 de la ley 80 de 1993, articulo 9 de la ley 489 de 1998 y artículo 37 del decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante mediante resolución No. 0579 DEL 28 DE FEBRERO 2024, en los Comandantes de Policía Metropolitanas la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional, se seleccionarán en

atención a los CRITERIOS DE SELECCIÓN: OFERTADOS EN LA PROPUESTA INTEGRADA EN LOS PORTAFOLIOS DE SERVICIOS EN ATENCIÓN A LOS REQUISITOS JURÍDICOS TÉCNICOS Y ECONÓMICO PLANTEADOS EN LA PRESENTE INVITACIÓN, necesidades y exigencias (Técnicas – Jurídicas y Económicas) de la Policía Metropolitana de Cúcuta, los portafolios que ofrezcan mejor Costo – Beneficio para el personal de la Institución y personal de visitantes, (Policía Metropolitana de Cúcuta). Que de la misma manera una vez analizadas y evaluadas las ofertas, se dará continuidad al oferente que cumpla con las condiciones inicialmente establecidas (por cada uno de los conceptos de arrendamiento) para presentar propuesta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), debiendo cargar la totalidad de la documentación según cronograma del proceso.

Atentamente

Intendente **LUIS ARMANDO GONZALEZ FLECHAS**
Jefe Grupo Bienes Raíces MECUC (E)

Elaboró: IT. Luis Armando González Flechas
MECUC-GUBIR

ANEXO: SI

Fecha de elaboración: 20/09/2025
Ubicación: nuevo volumen G / cafetería san mateo2025

Avenida 3 Calle 22 y 24 Barrió San Mateo
Tel: 5754780 Ext. 266238.
mecuc.gubir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA

LISTADO ANEXO

"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CONTRATO ARRENDAMIENTO
MECUC	"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	12 MESES	$ 1.264.000,00	$ 15.168.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				**$ 15.168.000,00**

En cumplimiento a lo establecido en el instructivo No 024 SUDIR DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 que a letra dice:

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

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

- Para establecer el valor del canon de arrendamiento se tomo como referencia el ***"AVALUO DE RENTA A LAS INSTALACIONES DE LOS ESPACIOS CAFETERIAS Y RESTAURANTE UBICADAS EN EL COMANDO DE POLICIA SAN MATEO",*** de fecha 17 de septiembre de 2025, elaborado por el señor Intendente LUIS DARIO GUAYACAN CACERES, Perito Avaluador de Bienes Inmuebles, quien determino el valor mensual del canon en **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS ($1.264.000,00)**

ITEM	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
1	PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR	1	
2	PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR	1	
3	PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	1	
4	EMPANADAS DE QUESO 250 gr	1	
5	EMPANADAS DE CARNE 250 gr	1	
6	EMPANADAS DE POLLO 250 gr	1	
7	AREPAS DE HUEVO 250 gr	1	
8	CHURROS DE HARINA MIXTOS 250 gr	1	
9	PORQUE SURTIDOS 250 gr	1	
10	BOCADILLO DE HOJA Y COMBINADO	1	
11	PORQUE GALA 60 gr	1	
12	AVENA EN BOLSA 200 ML	1	
13	YOGURG EN ENVASE 250 ml	1	
14	BEBIDA CHOCOLATADA	1	
15	SODA PET	1	
16	JUGÓ PULT 400 ML	1	
17	HIDRALYTE 640 ML	1	
18	NATU MALTA 400ML	1	
19	GASEOSA QUATRO	1	
20	GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable)	1	
21	GASEOSA POSTOBON 2.5 ml (botella no retornable)	1	
22	GASEOSA POSTOBON 1.5 Lts (envase NO retornable)	1	
23	GASEOSA COCACOLA 500 ml (envase NO retornable)	1	
24	GASEOSA COCACOLA 3 L (envase NO retornable)	1	
25	Electrolit Suero Rehidratante x 625 ml	1	
26	Agua potable 600 ml	1	
27	Agua potable 1lt	1	
28	Agua con gas	1	
29	JUGO VALLE 400 ml	1	
30	MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	1	
31	PONY MALTA PET 330 CM3	1	
32	PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	1	
33	PONY MALTA 1 LT (no retornable)	1	
34	GATORADE 500 ML	1	
35	JUGO HIT 250 ML (envase retornable)	1	
36	JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	1	
37	MANÍ SALADO BARI	1	

38	PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	1	
39	PONQUE GALA DE 60 GR	1	
40	CONFITE COFFE DELIGTH	1	
41	PASABOCA DE TODITO 50 GR	1	
42	PASABOCA CHEETOS 40 GR	1	
43	PASABOCA CHEETOS 50 GR	1	
44	PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	1	
45	PASABOCA CHEESE TRIS 40 GR	1	
46	PASABOCAS CHICHARRONES 30 gr	1	
47	PAN DE LECHE 65 GR	1	
48	PAN BOLA 65 GR	1	
49	MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 44 GR	1	
50	PASABOCA DORITOS 80 GR	1	
51	JUMBO 90GR	1	
52	JUMBO 35gr	1	
53	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	1	
54	BARRILETE 8 GR	1	
55	FRUNAS	1	
56	BOM BOM BUM 19 GR	1	
57	MENTA HELADA	1	
58	GALLETA TOSH 30 Gr	1	
59	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	1	
60	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	1	
61	GALLETA COCOSETE 50 GR	1	
62	GALLETA OREO 36 GR	1	
63	MANIMOTO 40 GR	1	
64	GOMITAS TRULULU 6 GR	1	
65	GALLETA FESTIVAL 50 GR	1	
66	SPEED	1	
67	VIVE 100	1	
68	H2O SURTIDO 600ML	1	
69	SAVILOE	1	
70	SÁNDWICH ESPECIAL CON POLLO	1	
71	SÁNDWICH SENCILLO	1	
72	PASTELÓN	1	

OPCIONES DE DESAYUNOS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
MENU No. 01 Arepa asada con queso o Pan. Porción Huevos (revueltos, fritos, pericos), caldo del día. Tinto o café con leche, chocolate o jugo (Vaso 11 onzas)	1	
MENU No. 02 Calentado sencillo (calentado de arroz con frijol, lentejas, alverja) Arepa asada Pan Huevo frito Tajada de maduro, yuca o arroz Tinto o café con leche chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	
MENU No. 03 carne asada (pollo, res, cerdo) Arepa asada Pan Arroz. Yuca Tajada de maduro Tinto o café con leche, chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	
MENU No. 04 Caldo de res, pollo, huevo (ya sea en agua o en leche) Variando cada día con el menú #1 Pan Porción de queso Mantequilla, Tinto o café con leche (vaso 11 onzas)	1	
MENU No. 05 Variedad de opciones como, hallaca, tamal tolimense, chinchurria, chicharrones, riñones, chorizo, Hígado encebollado acompañado de arepa asada o pan y su respectiva bebida Tinto o café con leche, chocolate o jugo del día (vaso 11 oz)	1	
MENU EJECUTIVO	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada	1	
Costillitas de cerdo BBQ	1	
Carne de res asada	1	
Lomo de cerdo asado	1	
Sobre barriga a la plancha	1	
Sobre barriga guisada	1	
Carne es bistec	1	
Cerdo en mostaza miel	1	
Pollo frito	1	
Pollo guisado	1	
Chicharrones	1	
Albóndigas	1	
Chuleta ahumada	1	
Arroz mixto	1	
Arroz con pollo	1	
Arroz paisa	1	
Bandeja sol y mar	1	
Pernil al horno	1	
Pechuga rellena	1	
Pollo (pernil)	1	
Mojarra frita	1	
El almuerzo viene acompañado con (arroz, sopa del día, principio del día, ensalada del día y jugo del día en vaso de vidrio de 11 onzas con acompañamiento de una jarra)		
BEBIDAS FRIAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Jugos naturales en agua o en leche	1	
Jugos naturales en agua	1	
Limonada (vaso 20 onzas)	1	
Chocolisto (vaso 20 onzas)	1	
BEBIDAS CALIENTES	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Tinto	1	
Café con leche	1	

Chocolate	1	
Aromática	1	
Café spreso	1	
Capuchino	1	
COMIDAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada con papas a la francesa y ensalada, (limonada vaso 16 onzas o en su defecto jarra acompañada de vaso)	1	
Carne de res asada con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	
Lomo de cerdo asado con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	
Carne es bistec con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	
Hamburguesa sencilla con papa la francesa	1	
Hamburguesas mixtas con papa a la francesa	1	
Perro sencillo con salchicha delichip	1	
Perro americano con papa a la francesa	1	
Salchipapa personal	1	
Salchipapa para dos	1	
Salchipollo con chorizo	1	

CRITERIOS JURIDICOS HABILITANTES

Los proponentes deberán presentar su oferta con los siguientes documentos:

- Certificado Existencia y Representación Legal para personas jurídicas y/o matricula de persona natural expedido (s) por la Cámara de Comercio respectiva.
- Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o proponente
- Certificación de Aportes Parafiscales suscrito por el Representante Legal, o Revisor Fiscal. En este último evento, se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y planilla de pagos
- Pantallazo no superior a cinco (05) días de la página Sistema Registro Nacional de medias correctivas RNMC donde se evidencie que el oferente o su representante legal no registra comparendos por comportamientos contrarios a la convivencia y se encuentra paz y salvo. (artículo 183. Consecuencias por el no pago de multas. Literal 4, ley 1801 del 29 de julio de 2016 código nacional de convivencia y seguridad ciudadana).
- Certificados antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
- Certificados de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación.
- Certificado de antecedentes judiciales y/o penales
- Carta de presentación de la propuesta suscrito por el oferente
- Compromiso anticorrupción suscrito por el oferente
- Compromiso sistema de gestión ambiental
- Acuerdo de confidencialidad suscrito por el oferente
- Sistema de gestión ambiental suscrito por el oferente (diligenciar formulario no. 4 adjunto).
- Registro único tributario RUT
- Certificado de chef o cocina

ANEXO
ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE VERIFICACION Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEMS	CAPACIDAD OPERATIVA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."**al servicio del personal uniformado, no uniformado y visitantes que frecuenten las instalaciones policiales, por el término de doce (12) meses.		
2	Infraestructura y Logística: El oferente a través del diligenciamiento del presente formato, certifica que cuenta con los medios logísticos, equipos, electrodomésticos y demás utensilios que sean necesarios para la ejecución del contrato.		
3	Empleados u operarios: En el evento de contratar empleados para el debido cumplimiento del objeto contractual, el oferente deberá entregar al supervisor del contrato dentro de un plazo de diez (10) días hábiles, los documentos del personal a contratar, tales como hojas de vida, fotocopia del contrato laboral, copia del certificado de idoneidad y/o carnet vigente para la manipulación de alimentos, documento de identidad para la consulta y verificación de antecedentes (estudio de seguridad) y los soportes de vinculación al sistema de seguridad social integral, de igual forma en caso de ser remplazados.		
4	Contratista: El oferente deberá con la propuesta presentar el certificado de idoneidad y/o carnet vigente para la manipulación de alimentos.		

ÍTEM	REQUISITOS MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con el diligenciamiento del presente formato el oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a pagar el valor total del contrato de arrendamiento por la suma de **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COP ($1.264.000,00),** incluido impuestos y deducciones de ley. por un término de doce (12) meses, traducidos en un valor total del proceso de **QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL PESOS COP ($ 15.168.000,00)**, incluido impuestos y deducciones de ley si se llegaren a generar, el cual, el arrendatario contará con diez (10) días hábiles luego de la firma del acta de inicio posterior a aprobación de la póliza de garantía única para consignar en la Cuenta Corriente de fondos especiales de la Policía Metropolitana de Cúcuta No. 600-09094-8 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT 900.259.415-0 recaudo en línea. NOTA: El valor mensual por concepto de servicios públicos será el que arroje el medidor testigo por concepto de consumo, dicho consumo se verificara por parte del supervisor y el arrendatario quienes harán la ecuación aritmética para determinar el valor según el servicio a pagar, después de realizar la verificación del consumo con el supervisor este pagara de manera mensual, posterior a la notificación de tesorería, a la Cuenta Corriente No. 600-09094-8 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea por concepto de servicio público. Los pagos se realizarán en moneda legal colombiana de la siguiente manera: El arrendatario deberá pagar mensualmente como canon de arrendamiento, el valor de **UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS COP ($1.264.000,00)** por un término de doce (12) meses, traducidos en un valor total del proceso de **QUINCE MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL PESOS COP ($ 15.168.000,00)**, incluido impuestos, deducciones de ley, el arrendatario contará con diez (10) días hábiles después del acta de inicio y una vez sea notificado por tesorería, para consignar en la Cuenta Corriente No. 600-09094-8 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea en la Cuenta Corriente No. 600-09094-8 del Banco de Occidente a nombre de la Policía Metropolitana de Cúcuta con NIT No. 900.259.415-0, recaudo en línea por concepto de canon de arrendamiento.		
2	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas).		
3.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la prestación del servicio (Presentar **CERTIFICACIÓN** firmada por el representante legal o persona natural), de lunes a viernes asi: **Cafetería común y restaurante**: horario de 06:00 am, hasta las 07:30 pm de lunes a viernes y durante los fines de semana y festivos de 07:00 am hasta las 06:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio. **Cafetería casino de suboficiales:** horario de 08:00 am, hasta las 07:00 pm, de lunes a viernes y los fines de semana y festivos de 08:00 am hasta las 06:00 pm, con el fin de atender al personal que haga uso del servicio. El arrendatario mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** se compromete a que si desea hacer el cierre del		

	establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Por fuerza mayor o caso fortuito.		
4.	El oferente y futuro contratista previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, deberá **CERTIFICAR POR ESCRITO,** que permitirá la inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, aspecto que puede ser verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio o Suboficial de servicios y Supervisor).		
5.	El oferente y futuro contratista realizará y **CERTIFICARA POR ESCRITO** que desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, ***"Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos"*** y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: * Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 ***"Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo"*** Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 208 Litros cada caneca de reciclaje de color verde, negro y blanco, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según resolución 2184 de 2019, con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo de las cafeterías, acorde para la recolección de residuos sólidos. *  **Materiales contenedores:** Polietileno. **Marcación:** Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara al supervisor donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días siguientes al inicio del contrato instalara lo relacionado en este ítem.		
6	El oferente y futuro contratista deberá presentar **CERTIFICACIÓN POR ESCRITO,** con anexos de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos, por parte de instituciones educativas legalmente constituida o acreditadas, así como sus empleados.		
7.	Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar y **CERTIFICAR POR ESCRITO** donde se compromete a garantizar el cumplimiento a lista de intercambios de alimentos relacionados con condiciones específicas de peso, gramajes, litros, mililitros, envases, calidad del producto, en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión. Así mismo deberá garantizar la venta de alimentos, productos o comensales, que cumplan con las condiciones e higiene sanitarias para tal fin, por lo tanto, no se permitirá la venta de productos re envasados entre otros como (bolis, chichas, paletas, limonadas, helados caseros), o cualquier otro producto que no venga en su envase o empaque original o código sanitario		

8.	**SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a cumplir con: • El decreto 1072 del 2017 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en consecuencia, tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a la Policía Nacional de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión. • La Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL. • la resolución 01956 del 25/04/2018 ***"Por la cual se adoptan las directrices para adquisición de productos y servicios y evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SG-SST"*** • el Decreto 1072 de 2015, Decreto único reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complemente y/o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato		
9.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuaciones del local interno, externo, áreas comunes al local, a que haya lugar cada vez que sea necesario, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las instalaciones y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizará el aseo y presentación de la misma, aspecto que será verificado a través del supervisor del contrato o servicios internos (Oficial de servicio, Suboficial de servicios).		
10.	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los precios de los productos ofrecidos, estén ajustados proporcionalmente a las utilidades proyectadas, de tal forma que no se generen incrementos desmedidos en los mismos, en concordancia con la lista de precios ofrecida para lo cual presentará **CERTIFICACIÓN POR ESCRITO** donde se compromete a mantener los precios durante la ejecución del contrato un (01) año. Nota: el arrendatario deberá mantener visible la lista de precios de los productos ofrecidos y además en mínimo letra arial 40, de presentarse algún incremento por parte de sus proveedores en algún producto, este deberá solicitar al supervisor del contrato la modificación del precio ofertado inicialmente del producto, para lo cual el supervisor del contrato deberá verificar la veracidad del aumento del producto por parte del proveedor.		
11.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • **<u>Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.</u>** • La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Cúcuta. • El oferente y futuro contratista deberá realizar limpieza periódica de las trampas de grasa. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. • El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente. • El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
12.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar la **NO VENTA** de elementos tales como (medicamentos de uso para la salud humana, elementos y accesorios para uniformes de policía banderas, heráldicas, montantes, reatas, correas, beisboleras, escudos, kepis, uniforme, botas, medias, camisetas, presillas, o cualquier otro elemento en este caso según reglamento de uniformes distintivos y condecoraciones para la Policía Nacional de Colombia).		
13.	El Arrendatario favorecido en caso de otorgar créditos al personal que hace uso del servicio, deberá realizar por sus propios medios acciones de gestión recuperación de cartera, teniendo en cuenta no exceder topes los cuales le sean complicados lograr recuperarlos. (le queda prohibido utilizar al personal profesional que labora en las instalaciones para realizar esta actividad)		

14.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a afiliar al personal de empleados a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales, de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual la afiliación y el pago de los mismos.		
15.	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a que exigirá a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y el jefe de seguridad y defensa de instalaciones, para el ingreso a las instalaciones, así mismo informar por escrito y diligenciar el formato establecido por SIPOL que permita realizar un estudio de confiabilidad y seguridad de los trabajadores, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. NOTA: cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIPOL MECUC El Oferente y futuro Contratista deberá diligenciar el formato de **COMPONENTE BIOGRAFICO PARA ESTUDIO DE CONFIABILIDAD PERSONA NATURAL**, el cual se encuentra anexo al presente estudio previo		
16	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a tomar las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente.		
17	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS** Se formalizará mediante acta de inicio y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se realizara por medio de los medidores testigos calculando el valor unitario de acuerdo al precio estipulado por la Comisión de Regulación de Agua Potable y Saneamiento Básico (CRA) y la Comisión de Regulación de energía y gas (CREG), así mismo la instalación y funcionamiento de los mismos estará a cargo y garantizado por el Jefe de Grupo Bienes Raíces MECUC. El arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos a que dé lugar (energía, agua y gas natural), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, las cuales serán expedidas por el área de Tesorería mes a mes.		
18	**EQUIPOS E INSTALACIONES** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a que Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por el contratista como grecas, calentadores, entre otros , adicionalmente a: **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS** • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. De carácter obligatorio. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último, se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior. • En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos. **PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:** Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.		

19	**PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996. Con el objetivo de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el futuro contratista deberá gestionar y presentar los permisos, concesione o licencias ambientales que sean necesarias tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente.		
20	**DESPERDICIOS** El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a cumplir con los siguientes requisitos, así: **REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS** • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. • Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con alimentos ofrecidos. • Se debe dar una disposición final adecuada a los residuos (desechos de comida).		
21	El oferente y futuro contratista deberá tener un chef certificado o estudios a fines quien prepare los alimentos y cumpla con la tabla de nutrición		
22	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a presentar la certificación de la disposición final de los residuos ordinarios y/o aprovechables no peligrosos que genere, las cuales no deben afectar las condiciones de aseo y salubridad de las instalaciones del comando de policía San Mateo.		
23	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario.		
24	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a tener plenamente identificado las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.		
25	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos.		
26	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo ingresar el y sus empleados debidamente identificados. Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible, para esto deberá adelantar las gestiones necesarias a expedición de un carnet de identificación como contratista ante la oficina de seguridad y defensa de instalaciones.		
27	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN**: En virtud del presente contrato, El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, y que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su servicio y sea revelada información marcada como confidencial. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información.		

28	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a la distribución de alimentos, así: • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permita fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa. • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. • Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros.		
29	En relación a buenas prácticas de manufactura, el oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavado de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de evitar la contaminación de alimentos, así mismo generara la capacitación y educación continua a sus empleados, como presentar certificación, permiso o licencia de autoridad competente, respecto a la preparación y/o suministro de alimentos.		
30	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete al inicio de la ejecución del contrato instalar y hacer mantenimiento periódico de un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites, materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza, con el objetivo de aumentar la efectividad del pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalar una vez cumpla el periodo de ejecución del contrato. Así mismo deberá realizar el mantenimiento de las trampas de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes (bimensual) dependiendo de la capacidad de la misma, el cual debe realizarlo personal técnico o tecnólogo hidráulico, sanitario o afines entregando los residuos retirados a un gestor ambiental debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado que será entregado al supervisor del contrato.		
31	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a instalar dispositivos de sistemas de bajo consumo de agua o de uso eficiente, con el fin de propender por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones del Comando de Policía San Mateo.		
32	El oferente y futuro contratista mediante **CERTIFICACIÓN ESCRITA** firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a ofertar los productos relacionados con condiciones específicas de peso, gramajes, litros, mililitros, envases, calidad del producto, mantener los precios establecidos en la oferta durante el periodo del contrato, firmada por el representante legal.		

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el presente formato, debidamente firmado por el proponente o representante legal de la firma ofertante, en el que exprese su manifestación de "cumplimiento" o "no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas y cantidades solicitadas, las cuales serán verificadas por el Evaluador aplicando el criterio de cumple o no cumple.

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad Institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

Con el diligenciamiento del presente anexo, declaro bajo la gravedad del juramento que los productos o bienes que ofrezco en la presente propuesta cumplen totalmente con las especificaciones técnicas detalladas, comprometiéndome a cambiar o reemplazar aquellos que al momento de la entrega llegaren a ser de inferior calidad de la exigida en la presente Invitación.

LIKEFOOD
Nit 1093743621

DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CONTRATO ARRENDAMIENTO
MECUC	"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."	12 MESES	$ 1.264.000,00	$ 15.168.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				**$ 15.168.000,00**

LISTA DE PRODUCTOS

ITEM	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
1	PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR	1	$3.000
2	PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR	1	$3.000
3	PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	1	$3.000
4	EMPANADAS DE QUESO 250 gr	1	$3.000
5	EMPANADAS DE CARNE 250 gr	1	$3.000
6	EMPANADAS DE POLLO 250 gr	1	$3.000
7	AREPAS DE HUEVO 250 gr	1	$3.000
8	CHURROS DE HARINA MIXTOS 250 gr	1	$3.000
9	PORQUE SURTIDOS 250 gr	1	$3.000
10	BOCADILLO DE HOJA Y COMBINADO	1	$1.500
11	PORQUE GALA 60 gr	1	$2.500
12	AVENA EN BOLSA 200 ML	1	$2.000



LIKEFOOD
Nit 1093743621

13	YOGURG EN ENVASE 250 ml	1	$3.000
14	BEBIDA CHOCOLATADA	1	$2.500
15	SODA PET	1	$3.000
16	JUGÓ PULT 400 ML	1	$3.000
17	HIDRALYTE 640 ML	1	$4.500
18	NATU MALTA 400ML	1	$3.000
19	GASEOSA QUATRO	1	$2.500
20	GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable)	1	$3.000
21	GASEOSA POSTOBON 2.5 ml (botella no retornable)	1	$9.000
22	GASEOSA POSTOBON 1.5 Lts (envase NO retornable)	1	$5.500
23	GASEOSA COCACOLA 500 ml (envase NO retornable)	1	$4.000
24	GASEOSA COCACOLA 3 L (envase NO retornable)	1	$11.000
25	Electrolit Suero Rehidratante x 625 ml	1	$9.000
26	Agua potable 600 ml	1	$2.000
27	Agua potable 1lt	1	$3.000
28	Agua con gas	1	$2.500
29	JUGO VALLE 400 ml	1	$2.500
30	MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	1	$3.000
31	PONY MALTA PET 330 CM3	1	$3.000
32	PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	1	$3.000
33	PONY MALTA 1 LT (no retornable)	1	$5.500
34	GATORADE 500 ML	1	$4.000
35	JUGO HIT 250 ML (envase retornable)	1	$3.000
36	JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	1	$3.000
37	MANÍ SALADO BARI	1	$2.000
38	PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	1	$3.000
39	PONQUE GALA DE 60 GR	1	$2.500
40	CONFITE COFFE DELIGTH	1	$200



LIKEFOOD
Nit 1093743621

41	PASABOCA DE TODITO 50 GR	1	$3.500
42	PASABOCA CHEETOS 40 GR	1	$2.000
43	PASABOCA CHEETOS 50 GR	1	$2.500
44	PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	1	$3.000
45	PASABOCA CHEESE TRIS 40 GR	1	$2.000
46	PASABOCAS CHICHARRONES 30 gr	1	$3.000
47	PAN DE LECHE 65 GR	1	$500
48	PAN BOLA 65 GR	1	$500
49	MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 44 GR	1	$3.000
50	PASABOCA DORITOS 80 GR	1	$3.000
51	JUMBO 90GR	1	$8.000
52	JUMBO 35gr	1	$4.000
53	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	1	$2.500
54	BARRILETE 8 GR	1	$500
55	FRUNAS	1	$500
56	BOM BOM BUM 19 GR	1	$500
57	MENTA HELADA	1	$200
58	GALLETA TOSH 30 Gr	1	$1.500
59	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	1	$1.500
60	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	1	$1.500
61	GALLETA COCOSETE 50 GR	1	$2.500
62	GALLETA OREO 36 GR	1	$3.000
63	MANIMOTO 40 GR	1	$2.500
64	GOMITAS TRULULU 6 GR	1	$300
65	GALLETA FESTIVAL 50 GR	1	$1.500
66	SPEED	1	$2.500
67	VIVE 100	1	$3.000
68	H2O SURTIDO 600ML	1	$2.500

LIKEFOOD
Nit 1093743621

69	SAVILOE	1	$2.500
70	SÁNDWICH ESPECIAL CON POLLO	1	$7000
71	SÁNDWICH SENCILLO	1	$5.000
72	PASTELÓN	1	$3.000

OPCIONES DE DESAYUNOS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
MENU No. 01 Arepa asada con queso o Pan. Porción Huevos (revueltos, fritos, pericos), caldo del día. Tinto o café con leche, chocolate o jugo (Vaso 11 onzas)	1	**$10.000**
MENU No. 02 Calentado sencillo (calentado de arroz con frijol, lentejas, alverja) Arepa asada Pan Huevo frito Tajada de maduro, yuca o arroz Tinto o café con leche chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	$9.000
MENU No. 03 carne asada (pollo, res, cerdo) Arepa asada Pan Arroz. Yuca Tajada de maduro Tinto o café con leche, chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	$9.000
MENU No. 04 Caldo de res, pollo, huevo (ya sea en agua o en leche) Variando cada día con el menú #1 Pan Porción de queso Mantequilla, Tinto o café con leche (vaso 11 onzas)	1	$9.000
MENU No. 05 Variedad de opciones como, hallaca, tamal tolimense, chinchurria, chicharrones, riñones, chorizo, Hígado encebollado acompañado de arepa asada o pan y su respectiva bebida Tinto o café con leche, chocolate o jugo del día (vaso 11 oz)	1	$10.000
MENU EJECUTIVO	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada	1	$11.000
Costillitas de cerdo BBQ	1	$11.000
Carne de res asada	1	**$11.000**
Lomo de cerdo asado	1	**$11.000**
Sobre barriga a la plancha	1	**$11.000**
Sobre barriga guisada	1	**$11.000**
Carne es bistec	1	**$11.000**
Cerdo en mostaza miel	1	**$11.000**
Pollo frito	1	**$11.000**

LIKEFOOD
Nit 1093743621

Pollo guisado	1	$11.000
Chicharrones	1	$11.000
Albóndigas	1	**$11.000**
Chuleta ahumada	1	**$13.000**
Arroz mixto	1	**$14.000**
Arroz con pollo	1	**$14.000**
Arroz paisa	1	**$14.000**
Bandeja sol y mar	1	**$15.000**
Pernil al horno	1	**$13.000**
Pechuga rellena	1	**$13.000**
Pollo (pernil)	1	**$13.000**
Mojarra frita	1	**$13.000**
El almuerzo viene acompañado con (arroz, sopa del día, principio del día, ensalada del día y jugo del día en vaso de vidrio de 11 onzas con acompañamiento de una jarra)		

BEBIDAS FRIAS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
Jugos naturales en agua o en leche	1	$6.000
Jugos naturales en agua	1	$5.000
Limonada (vaso 20 onzas)	1	$2.500
Chocolisto (vaso 20 onzas)	1	$5.000
BEBIDAS CALIENTES	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Tinto	1	$1.000
Café con leche	1	**$2.000**
Chocolate	1	**$2.000**
Aromática	1	**$1.000**
Café spreso	1	**$2.000**
Capuchino	1	**$3.000**
COMIDAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**

LIKEFOOD
Nit 1093743621

Pechuga asada con papas a la francesa y ensalada, (limonada vaso 16 onzas o en su defecto jarra acompañada de vaso)	1	$10.000
Carne de res asada con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	**$10.000**
Lomo de cerdo asado con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	**$10.000**
Carne es bistec con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	**$10.000**
Hamburguesa sencilla con papa la francesa	1	**$10.000**
Hamburguesas mixtas con papa a la francesa	1	**$12.000**
Perro sencillo con salchicha delichip	1	**$5.000**
Perro americano con papa a la francesa	1	**$10.000**
Salchipapa personal	1	**$10.000**
Salchipapa para dos	1	**$13 000**
Salchipollo con chorizo	1	**$13.000**

Abelardo Solano V

Abelardo Solano vela
C.C 1093743621
Cúcuta norte de Santander

San José de Cúcuta, 24 de septiembre del 2025

Señores
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA
coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO
comandante Policía Metropolitana de Cúcuta (E)

Asunto: Presentación de propuesta para proceso PN MECUC SIP 076 2025 cuyo objeto es el **"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."**

Yo TIVISAY MORELO WILCHES, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Persona Natural, me permito hacer presentación de mi propuesta económica, así:

OFERTA ECONOMICA

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PLAZO	VALOR MENSUAL ESTIMADO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CONTRATO ARRENDAMIENTO
MECUC	**"DAR EN ARRENDAMIENTO DOS (02) ESPACIOS DENTRO DEL INMUEBLE DEL COMANDO DE POLICÍA SAN MATEO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA – RESTAURANTE, CAFETERIA CASINO DE SUBOFICIALES, CON UN ÁREA DE 124,20 M2, AL SERVICIO DEL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y VISITANTES QUE FRECUENTEN LAS INSTALACIONES POLICIALES."**	**12 MESES**	**$ 1.264.000,00**	**$ 15.168.000,00**
VALOR TOTAL ESTIMADO				**$ 15.168.000,00**

LISTA DE PRODUCTOS

ITEM	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
1	PAPA RELLENA DE POLLO DE 300 GR	1	2.800
2	PAPA RELLENA DE CARNE DE 300 GR	1	2.800
3	PAPA RELLENA ARROZ CON HUEVO DE 200 GR	1	2.800
4	EMPANADAS DE QUESO 250 gr	1	2.800
5	EMPANADAS DE CARNE 250 gr	1	2.800
6	EMPANADAS DE POLLO 250 gr	1	2.800
7	AREPAS DE HUEVO 250 gr	1	2.800
8	CHURROS DE HARINA MIXTOS 250 gr	1	2.800
9	PORQUE SURTIDOS 250 gr	1	2.800
10	BOCADILLO DE HOJA Y COMBINADO	1	1.300
11	PORQUE GALA 60 gr	1	2.400
12	AVENA EN BOLSA 200 ML	1	1.900

13	YOGURG EN ENVASE 250 ml	1	2.900
14	BEBIDA CHOCOLATADA	1	1.900
15	SODA PET	1	2.800
16	JUGÓ PULT 400 ML	1	2.400
17	HIDRALYTE 640 ML	1	4.300
18	NATU MALTA 400ML	1	2.800
19	GASEOSA QUATRO	1	2.400
20	GASEOSA COCA COLA 400 ml (botella no retornable)	1	2.800
21	GASEOSA POSTOBON 2.5 ml (botella no retornable)	1	9.000
22	GASEOSA POSTOBON 1.5 Lts (envase NO retornable)	1	6.000
23	GASEOSA COCACOLA 500 ml (envase NO retornable)	1	3..800
24	GASEOSA COCACOLA 3 L (envase NO retornable)	1	12.500
25	Electrolit Suero Rehidratante x 625 ml	1	8.700
26	Agua potable 600 ml	1	1.800
27	Agua potable 1lt	1	2.900
28	Agua con gas	1	2.400
29	JUGO VALLE 400 ml	1	2.400
30	MR. TEA 500 ML (envase NO retornable)	1	2.800
31	PONY MALTA PET 330 CM3	1	2.300
32	PONY MALTA 350 ml (envase retornable)	1	2.800
33	PONY MALTA 1 LT (no retornable)	1	5.300
34	GATORADE 500 ML	1	3.800
35	JUGO HIT 250 ML (envase retornable)	1	1.800
36	JUGO HIT 500 ML (envase NO retornable)	1	2.900
37	MANÍ SALADO BARI	1	1.800
38	PONQUE CHOCORRAMO 70 GR	1	2.800
39	PONQUE GALA DE 60 GR	1	2.300
40	CONFITE COFFE DELIGTH	1	200
41	PASABOCA DE TODITO 50 GR	1	3.400
42	PASABOCA CHEETOS 40 GR	1	1.900
43	PASABOCA CHEETOS 50 GR	1	1.900
44	PASABOCA PAPITAS MARGARITAS 110 GR	1	1.900
45	PASABOCA CHEESE TRIS 40 GR	1	1.900
46	PASABOCAS CHICHARRONES 30 gr	1	3.000
47	PAN DE LECHE 65 GR	1	400
48	PAN BOLA 65 GR	1	400
49	MANÍ ESPECIAL DIFERENTES PRESENTACIONES 44 GR	1	1.900
50	PASABOCA DORITOS 80 GR	1	4.500
51	JUMBO 90GR	1	8.500

52	JUMBO 35gr	1	3.500
53	PASABOCA YUPIS MAIZ 56 GR	1	1.800
54	BARRILETE 8 GR	1	200
55	FRUNAS	1	300
56	BOM BOM BUM 19 GR	1	500
57	MENTA HELADA	1	200
58	GALLETA TOSH 30 Gr	1	1.400
59	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (ORIGINAL)	1	1.400
60	GALLETA CLUBSOCIAL 26 GR (SABORES)	1	1.400
61	GALLETA COCOSETE 50 GR	1	2.400
62	GALLETA OREO 36 GR	1	1.900
63	MANIMOTO 40 GR	1	1.900
64	GOMITAS TRULULU 6 GR	1	200
65	GALLETA FESTIVAL 50 GR	1	2.000
66	SPEED	1	2.300
67	VIVE 100	1	2.300
68	H2O SURTIDO 600ML	1	2.400
69	SAVILOE	1	2.400
70	SÁNDWICH ESPECIAL CON POLLO	1	7.000
71	SÁNDWICH SENCILLO	1	4.500
72	PASTELÓN	1	2.500

OPCIONES DE DESAYUNOS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
MENU No. 01 Arepa asada con queso o Pan. Porción Huevos (revueltos, fritos, pericos), caldo del día. Tinto o café con leche, chocolate o jugo (Vaso 11 onzas)	1	9.000
MENU No. 02 Calentado sencillo (calentado de arroz con frijol, lentejas, alverja) Arepa asada Pan Huevo frito Tajada de maduro, yuca o arroz Tinto o café con leche chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	9.000
MENU No. 03 carne asada (pollo, res, cerdo) Arepa asada Pan Arroz. Yuca Tajada de maduro Tinto o café con leche, chocolate o jugo (vaso de 11 onzas)	1	10.000
MENU No. 04 Caldo de res, pollo, huevo (ya sea en agua o en leche) Variando cada día con el menú #1 Pan Porción de queso Mantequilla, Tinto o café con leche (vaso 11 onzas)	1	9.000
MENU No. 05 Variedad de opciones como, hallaca, tamal tolimense, chinchurria, chicharrones, riñones, chorizo, Hígado encebollado acompañado de arepa asada o pan y su respectiva bebida Tinto o café con leche, chocolate o jugo del día (vaso 11 oz)	1	10.000
MENU EJECUTIVO	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada	1	11.000

Costillitas de cerdo BBQ	1	11.000
Carne de res asada	1	11.000
Lomo de cerdo asado	1	11.000
Sobre barriga a la plancha	1	11.000
Sobre barriga guisada	1	11.000
Carne es bistec	1	11.000
Cerdo en mostaza miel	1	11.000
Pollo frito	1	11.000
Pollo guisado	1	11.000
Chicharrones	1	11.000
Albóndigas	1	11.000
Chuleta ahumada	1	12.000
Arroz mixto	1	14.000
Arroz con pollo	1	14.000
Arroz paisa	1	14.000
Bandeja sol y mar	1	14.000
Pernil al horno	1	11.000
Pechuga rellena	1	14.000
Pollo (pernil)	1	11.000
Mojarra frita	1	16.000
El almuerzo viene acompañado con (arroz, sopa del día, principio del día, ensalada del día y jugo del día en vaso de vidrio de 11 onzas con acompañamiento de una jarra)		

BEBIDAS FRIAS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA
Jugos naturales en agua o en leche	1	5.500
Jugos naturales en agua	1	4.500
Limonada (vaso 20 onzas)	1	1.800
Chocolisto (vaso 20 onzas)	1	4.800
BEBIDAS CALIENTES	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Tinto	1	900
Café con leche	1	1.900
Chocolate	1	2.800
Aromática	1	1.300
Café spreso	1	2.800
Capuchino	1	3.300
COMIDAS	**CANT**	**VALOR UNITARIO OFERTADO CON IVA**
Pechuga asada con papas a la francesa y ensalada, (limonada vaso 16 onzas o en su defecto jarra acompañada de vaso)	1	10. 000
Carne de res asada con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	10. 000
Lomo de cerdo asado con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	10. 000
Carne es bistec con papas a la francesa y ensalada (limonada vaso 16 onzas)	1	10. 000

Hamburguesa sencilla con papa la francesa	1	9.500
Hamburguesas mixtas con papa a la francesa	1	14.500
Perro sencillo con salchicha delichip	1	6.500
Perro americano con papa a la francesa	1	11.500
Salchipapa personal	1	9.500
Salchipapa para dos	1	12.500
Salchipollo con chorizo	1	14.500

Cordialmente,

Tivisay Morelo Wilches

TIVISAY MÓRELO WILCHES
CC 1042440478
Dirección CR 4C No 23-7 PI 2 Barranquilla
Teléfono: **3209369690**
Email: **morelotivisay@gmail.com**