MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
GRUPO ADMINISTRACIÓN DE SEMOVIENTES

GS- 2026 - 028659 /ARCIG-CRIAD - 20.1

Facatativá, 25 MAY 2026

Señores
PRODUCTORES Y/O COMERCIALIZADORES
País

Asunto: solicitud de información a proveedores PN DICAR SIP 063 2026

Respetuosamente me permito solicitar a los señores proveedores, sea suministrada a esta entidad cotización a fin de realizar estudio de mercado para establecer los valores estimados en el marco de la fase de planeación ante el proceso de contratación cuyo objeto es la ***"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".***

1. OBSERVACIÓN:

La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente **NO** obliga a las partes.

2. OBJETO:

"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".

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá cumplir estrictamente con las especificaciones solicitadas atendiendo los factores descritos a continuación:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

(*Por favor diligenciar todo el anexo marcando la* ***X*** *y colocando el* **costo en el espacio establecido anexo No 1**)

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CAN	CUMPLE		VALOR UNITARIO
			SI	NO	
	COCINA				
1	DESAYUNO COMPLETO (CALDO, HUEVOS PERICOS FRITOS O REVUELTOS, CHOCOLATE O CAFÉ Y PAN)	1			
2	DESAYUNO COMPLETO RANCHERO	1			
3	CALDO + CALENTADO, HUEVOS AL GUSTO, CHOCOLATE O CAFÉ Y PAN	1			
4	AREPA CON HUEVO	1			
5	AREPA CON POLLO	1			
6	AREPA CON QUESO	1			
7	AREPA RANCHERA	1			
8	AREPA TELA	1			
9	CAFÉ CON LECHE	1			
10	CAFÉ GRANDE	1			

11	CHOCOLATE	1			
12	TINTO	1			
13	TINTO GRANDE	1			
14	VASO DE LECHE	1			
15	GRANOLA	1			
16	PAN	1			
17	PAN CON QUESO	1			
18	BANDEJA DESAYUNO CON AREPA DE POLLO	1			
19	BANDEJA ESPECIAL	1			
20	BANDEJA ESPECIAL LLEVAR	1			
21	BANDEJA LLEVAR	1			
22	BANDEJA RANCHERO	1			
23	SALCHIPAPA	1			
24	SALCHIPAPA GRANDE	1			
25	SÁNDWICH SENCILLO	1			
26	SÁNDWICH DE POLLO	1			
27	TAMAL	1			
28	TAMAL CON CALDO	1			
29	EMPANADA	1			
30	HUEVO	1			
31	HUEVO CRUDO	1			
32	HUEVO RANCHERO	1			
33	HUEVO PERICO	1			
34	PORCIÓN DE HUEVO	1			
35	PORCIÓN DE HUEVO RANCHERO	1			
36	PROTEÍNA	1			
37	PROTEÍNA ESPECIAL	1			
38	CALDO	1			
39	CALDO CON AREPA DE POLLO	1			
40	SOPA (PORCIÓN)	1			
41	CHORIZO	1			
42	CHORIZO COMPLETO	1			
43	CHICHARRÓN GRANDE	1			
44	CHICHARRÓN PEQUEÑO	1			
45	SALCHICHÓN PORCIÓN	1			
46	SALCHICHA (PORCIÓN)	1			
47	PORCIÓN DE ARROZ	1			
48	PORCIÓN DE FRIJOL	1			
49	PORCIÓN DE QUESO	1			
50	PORCIÓN DE ACOMPAÑANTE	1			
51	BANANO	1			
52	AROMÁTICA (BEBIDA O AGUAPANELA)	1			
53	JUGO	1			
54	ALMUERZO (SOPA Y SECO; DOS MENÚS COMO MÍNIMO POR EL MISMO VALOR)	1			
55	ALMUERZO ESPECIAL	1			
56	HAMBURGUESA SENCILLA	1			
57	HAMBURGUESA ESPECIAL	1			
58	HAMBURGUESA DE POLLO	1			
	HELADOS				
59	ALOHA PALETA	1			
60	ALOHA PALETA MIX	1			
61	ALOHA VASO	1			
62	ARTESANAL	1			
63	BOCATTO	1			
64	CHOCOCONO	1			
65	CHOCOCONO CRISPI	1			
66	DRACULA	1			
67	GALLETA HELADA	1			
68	GALLETA HELADO JUMBO	1			
69	HELADITO VASO	1			
70	HELADO CASERO	1			
71	HELADO CHOCOLISTO	1			
72	HELADO JET	1			
73	HELADO KIDS	1			
74	POLET	1			
75	TOSH LECHERITA	1			
76	TOSH PALETA	1			
	BEBIDAS				

77	AGUA CON GAS 600ML	1			
78	AGUA GRANDE 1000ML	1			
79	AGUA MEDIANA 600ML	1			
80	AGUA PEQUEÑA 300ML	1			
81	AGUA SABORIZADA 300ML	1			
82	ALPIN BOLSA	1			
83	ALPIN BOTELLA	1			
84	ALPIN CAJA	1			
85	ALPINET	1			
86	ALPINITO	1			
87	AMPER	1			
88	AREQUIPE	1			
89	AVENA BOLSA	1			
90	AVENA BOTELLA	1			
91	AVENA VASO	1			
92	BON YURT	1			
93	BRETAÑA	1			
94	COCACOLA 1.5	1			
95	COCACOLA 237	1			
96	COCACOLA 350	1			
97	COCACOLA PLASTICA 400ML	1			
98	COLA Y POLA 1.5	1			
99	FRUTO BOTELLA	1			
100	FRUTO CAJA	1			
101	GASEOSA 1.5	1			
102	GASEOSA 2.5	1			
103	GATORADE	1			
104	GELATINA	1			
105	GRANOLA	1			
106	HIT	1			
107	HIT GRANDE	1			
108	JUGO	1			
109	MINI BON YURT	1			
110	NECTAR BOTELLA	1			
111	PONY 1.5	1			
112	PONY 350	1			
113	PONY MINI	1			
114	QUATRO 237	1			
115	QUATRO 350	1			
116	SAVILOE	1			
117	SOKA VASO	1			
118	SPEED MAX BOTELLA	1			
119	SPEED MAX LATA	1			
120	SUNTEE	1			
121	TAMPICO BOLSA	1			
122	TAMPICO BOTELLA	1			
123	TINTO	1			
124	TINTO GRANDE	1			
125	VASO DE LECHE	1			
126	VIVE 100 GRANDE	1			
127	VIVE 100 PEQUEÑO	1			
	PAQUETES/DULCES				
128	BARRA FRUNA	1			
129	BARRILETE	1			
130	BIANCHI	1			
131	BIANCHI BARRA	1			
132	BIANCHI BARRA PEQUEÑO	1			
133	BOCADILLO COMBINADO	1			
134	BOCADILLO VELEÑO	1			
135	BOLIQUESO	1			
136	BOMBOMBUM	1			
137	BROWNIE	1			
138	BROWNIE RAMO	1			
139	BUBALOO	1			
140	CANDY	1			
141	CHACHOS BBQ	1			
142	CHAMPITA	1			
143	CHAO BARRA	1			
144	CHAO LINEA	1			

145	CHAO LINEA GRANDE	1			
146	CHEETO	1			
147	CHEETO GRANDE	1			
148	CHIDO GRANDE	1			
149	CHIDO PEQUEÑO	1			
150	CHIRICO GRANDE	1			
151	CHISTRIS	1			
152	CHISTRIS MEDIAN	1			
153	CHOCLITOS	1			
154	CHOCORRAMO	1			
155	CHOCORRAMO BARRA	1			
156	CHOCORRAMO ESQUINAS	1			
157	CHOCORRAMO GALLETA	1			
158	CHOKIS	1			
159	CLUB SOCIAL	1			
160	COHETE	1			
161	DETODITO	1			
162	DETODITO GRANDE	1			
163	DORITO MEDIANO	1			
164	DORITO PEQUEÑO	1			
165	FESTIVAL	1			
166	FIESTO	1			
167	FRESAS	1			
168	FRUNA	1			
169	GALA	1			
170	GANSITO	1			
171	GANSITO BOMBOM	1			
172	GELATINA	1			
173	GLLET QUACKER	1			
174	GOL	1			
175	GOMITAS	1			
176	GRANOLA	1			
177	HALLS	1			
178	HALLS BARRA	1			
179	ITALO	1			
180	JET	1			
181	JET BLANCA	1			
182	JET BLANCA GRANDE	1			
183	JET PEQUEÑA	1			
184	JUMBO FLOW	1			
185	JUMBO MINI	1			
186	KINDER	1			
187	LECHERITA	1			
188	MAICITO	1			
189	MAICITO GRANDE	1			
190	MANIMOTO	1			
191	MANTECADA	1			
192	MECHAS LOCAS	1			
193	MINI GLACITA	1			
194	MINICHIP	1			
195	NATUCHIP	1			
196	NUCITA	1			
197	OKALOKA	1			
198	PAPAS CHICHARRONES	1			
199	PAPAS MARGARITA GRANDE	1			
200	PAPAS MARGARITA MEDIANA	1			
201	PAPAS MARGARITA PEQUEÑAS	1			
202	PAPAS SUPER RICAS	1			
203	PAPAS TODORICO	1			
204	PAPAS TODORICO GRANDE	1			
205	PAQUETE DE ROSCAS	1			
206	PIAZZA	1			
207	PICMIX	1			
208	PISAO	1			
209	PLATANITO	1			
210	QUIPITO	1			
211	RAMITO	1			
212	SPARKIE	1			
213	SUPERCOCO BARRA	1			

214	TAKIS	1			
215	TORTA	1			
216	TORTA RAMO	1			
217	TOSTACO	1			
218	TOSTACO GRANDE	1			
219	TRIDENT GRANDE	1			
220	TRIDENT MEDIANO	1			
221	TRIDENT PEQUEÑO	1			
222	TROCIPOLLO	1			
223	TROCITO GRANDE	1			
224	TRULULU	1			
225	TUBITO	1			
226	TUMIX	1			
227	WAFER JET	1			
	VITRINA				
228	BETUN	1			
229	CEPILLO DE DIENTES	1			
230	CORTAUÑA	1			
231	CREMA DENTAL GRANDE	1			
232	CREMA DENTAL PEQUEÑA	1			
233	CUCHILLA DE AFEITAR	1			
234	CURITA	1			
235	DESINFECTANTE	1			
236	DESODORANTE BARRA	1			
237	ENCENDEDOR	1			
238	ESPONJA DE BRILLO	1			
239	FABULOSO	1			
240	GEL TARRO	1			
241	JABON DE BAÑO	1			
242	JABON EN POLVO PEQUEÑO	1			
243	JABON EN POLVO GRANDE	1			
244	JABON LIQUIDO	1			
245	KLEENEX	1			
246	LAPICERO	1			
247	LIMA	1			
248	LISTERINE	1			
249	MANTECA DE CACAO	1			
250	PAÑITOS HUMEDOS GRANDES	1			
251	PAÑITOS HUMEDOS PEQUEÑOS	1			
252	PAPEL HIGIENICO	1			
253	PROTECTOR	1			
254	SOBRE ACONDICIONADOR	1			
255	SOBRE CREMA DE PEINAR	1			
256	SOBRE CREMA PIEL	1			
257	SOBRE DESODORANTE	1			
258	SOBRE GEL	1			
259	SOBRE PROTECTOR SOLAR	1			
260	SOBRE SHAMPOO	1			
261	VASO DESECHABLE	1			

* CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN (en caso de que aplique)

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**PRODUCTOS MÍNIMOS:** El arrendatario se comprometerá a cumplir con el ofrecimiento de los productos mínimos de cafetería y con el menú establecido en la propuesta del presente estudio previo, alineado con los principios de planeación de Colombia Compra Eficiente para garantizar oferta adecuada y precios justos.		
2	**HORARIO:** El proponente se compromete a prestar el servicio de restaurante y cafetería en el siguiente horario: **LUNES A VIERNES:** El servicio debe iniciar a partir de las 06:00 horas en horario extendido hasta las 18:00 horas. Este se podrá extender en el horario de la noche hasta las 19:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato. **SÁBADOS Y DÍAS FESTIVOS:** El servicio debe iniciarse a partir de las 07:00 horas, en horario extendido hasta las 17:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato. Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda trabajando en las instalaciones del Criadero Mancilla. Así mismo, el oferente se compromete a atender ya tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).		

<table>
<tr><td></td><td>Nota 1: El horario para el día Festivos será flexible, la prestación del servicio podrá coordinarse con anterioridad con el supervisor del contrato.

Nota 2: No se permitirá la permanencia en el inmueble objeto del presente contrato de personas que no presten el servicio de restaurante y cafetería.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>NORMAS DE SEGURIDAD: El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establece la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental – Criadero Mancilla para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante y cafetería, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personales que ingresen a la cafetería, lo cual deberá cumplir con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad, en línea con el principio de eficacia contractual.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA: Atendiendo que es necesario contar con toda la logística necesaria y de talento humano para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería, se hace necesario que el oferente certifique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos a un promedio de 30 a 40 personas correspondiente al personal de profesionales y auxiliares que laboran en el Criadero Mancilla.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS: El proponente se compromete a devolver en óptimas condiciones salvo el deterioro natural por su uso legítimo el equipamiento y utensilios entregados, así como a responder por pérdidas, daños y el mantenimiento preventivo y correctivo de dichos bienes.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>PRECIOS: Los precios de los productos detallados en las especificaciones técnicas se mantendrán vigentes durante toda la ejecución del contrato. Cualquier modificación a la lista de precios propuesta requerirá la autorización previa y por escrito del supervisor.

En el caso de productos de marcas reconocidas, estos se comercializarán bajo los precios sugeridos por el fabricante. Asimismo, la lista de precios vigente deberá permanecer publicada en un lugar visible al público dentro del establecimiento, promoviendo transparencia en la contratación.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>NORMAS SANITARIAS: El proponente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad que cumplan estrictamente con los reglamentos sanitarios vigentes, en especial lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 (y modificatorias como la Resolución 3168 de 2015) y demás normas que la adición, modifiquen o sustituyan durante la vigencia del contrato, incluyendo la Resolución 276 de 2026 para agua e inocuidad. La Policía Nacional podrá solicitar, en cualquier momento, la inspección por parte de las autoridades sanitarias competentes para verificar el cumplimiento de estas condiciones. Aunado a lo anterior, el proponente se obliga a implementar y mantener actualizado el Plan de Saneamiento Básico, garantizando la mitigación de riesgos biológicos y la absoluta inocuidad alimentaria de conformidad con las directrices del Ministerio de Salud y Protección Social y la normativa sanitaria aplicable al momento de la prestación del servicio.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>PERSONAL REQUERIDO: Para la adecuada prestación del servicio de restaurante y cafetería en el local ubicado dentro de las instalaciones del Criadero Mancilla el proponente deberá garantizar como mínimo el siguiente perfil:
<table><tr><th>CAN</th><th>CARGO POR DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA REQUERIDA</th><th>% DEDICACIÓN</th></tr><tr><td>1</td><td>Jefe de cocina</td><td>Mínima de un (1) año en cargos similares y manipulación de alimentos.</td><td>100% (Permanencia total)</td></tr><tr><td>1</td><td>Auxiliar de cafetería</td><td>Mínima de un (1) año en cargos similares y manipulación de alimentos.</td><td>100% (Permanencia total)</td></tr></table>Acreditación y Cambios: Para acreditar la idoneidad, se deberá anexar la hoja de vida con sus respectivos soportes y certificaciones laborales. En caso de requerirse la sustitución del personal, el nuevo integrante deberá cumplir con un perfil igual o superior al exigido, y su vinculación estará sujeta a la autorización previa y por escrito del supervisor del contrato. Certificado de manipulación de alimentos vigente obligatorio.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>UNIFORMIDAD Y PRESENTACIÓN PERSONAL: El proponente se compromete a que el personal asignado al restaurante y cafetería cuente con dotación completa, en óptimas condiciones de limpieza y compuesta por: delantal (peto), gorro o malla que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y guantes de nitrilo o polietileno para la manipulación de alimentos (y de caucho para labores de limpieza). El calzado deberá ser de tipo cerrado, con suela antideslizante y de material que permita su fácil higiene, garantizando en todo momento el cumplimiento de los estándares de inocuidad y seguridad industrial vigentes (Res. 2674/2013, Arts. 11-14).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>REGISTROS SANITARIOS Y VENCIMIENTOS: El proponente garantiza que todos los insumos (especialmente cárnicos, lácteos y procesados) cuentan con el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria del INVIMA vigente, cumpliendo además con los requisitos de la Secretaría de Salud y autoridades competentes para asegurar la trazabilidad e inocuidad desde el origen, conforme a Res. 2333/2023 para permanencia de reglamentos.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	En ninguna circunstancia se permitirá la comercialización o uso de productos con fechas de vencimiento vencidas, empaques deteriorados o que presenten signos de alteración, siendo responsabilidad exclusiva del proponente el control riguroso de rotación de inventarios.		
11	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** El proponente garantiza la aplicación rigurosa de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los procesos de preparación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de alimentos. El objetivo es asegurar condiciones sanitarias óptimas y mitigar los riesgos internos a la producción, dando estricto cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adición, modifiquen o sustituyan. Esta obligación incluye la vigilancia permanente de la higiene y salubridad en la manipulación, conforme a los estándares de inocuidad exigidos por las autoridades de salud competentes.		
12	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** El proponente garantiza que todo el personal asignado cumplirá estrictamente con los requisitos de los Artículos 11, 12 y 14 de la Resolución 2674 de 2013. Esto incluye: 1) Estado de Salud: contar con certificado médico de aptitud anual y pruebas de laboratorio vigentes. 2) Capacitación: acreditar formación continua en higiene y Buenas Prácticas de Manufactura con una intensidad mínima de 10 horas anuales. 3) Prácticas Higiénicas: asegurar el uso correcto de la dotación (sin botones ni bolsillos superiores), lavado frecuente de manos, cabello totalmente cubierto, uñas cortas sin esmalte, ausencia de joyas o maquillaje, y el uso de calzado cerrado e impermeable. Para efectos de control, el proponente deberá entregar mensualmente al supervisor del contrato las planillas de capacitación y soportes de asistencia que demuestren el cumplimiento del plan de formación continua del personal.		
13	**DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS:** El proponente garantiza que el servicio se realizará en vajilla de material inerte (cerámica o similar), en óptimas condiciones de limpieza, integridad y desinfección. Durante la exposición y el servicio, los alimentos deberán permanecer protegidos de cualquier fuente de contaminación externa mediante el uso de vitrinas, domos o barreras físicas que impidan el contacto con agentes biológicos o partículas ambientales. Asimismo, el servicio de líquidos se efectuará respetando un margen de seguridad respecto al borde del recipiente para evitar derrames, asegurando en todo momento una presentación higiénica y segura para el consumidor final.		
14	**RECEPCIÓN DE INSUMOS Y GESTIÓN DE RESIDUOS:** Protocolo de entrada: El proponente realizará la recepción y el almacenamiento de víveres bajo estrictos estándares sanitarios y de trazabilidad, asegurando la calidad desde el origen. Contenedores de residuos: Los desechos se depositarán en canecas limpias con tapa ajustable y capacidad suficiente, las cuales deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y estar ubicadas lejos del área de preparación. Separación en la fuente (Código de Colores): El proponente deberá garantizar la separación de residuos utilizando recipientes con los siguientes colores: Blanco (residuos aprovechables limpios y secos), Negro (residuos no aprovechables) y Verde (residuos orgánicos aprovechables/restos de alimentos). Limpieza de vajilla: Para retirar residuos de platos y utensilios, se utilizarán obligatoriamente cepillos, guantes o esponjas, prohibiendo estrictamente el contacto manual directo con los desechos. Identificación de desperdicios: Los restos de alimentos deben recolectarse y almacenarse en recipientes específicos (Verde), debidamente identificados y separados del resto de la basura general. Restricción de tareas: El personal encargado de vaciar los residuos deberá usar guantes de caucho y no podrá realizar tareas simultáneas que impliquen contacto con menaje limpio o manipulación de alimentos, evitando así la contaminación cruzada.		
15	**ALMACENAMIENTO DE VÍVERES E INSUMOS:** Rotación de Inventarios (PEPS): El proponente garantizará el estricto cumplimiento del sistema "*Primeras Entradas - Primeras Salidas*" para asegurar la frescura de los productos. Deberá retirar periódicamente cualquier material en desuso o fuera de especificaciones para evitar focos de contaminación. Cadena de Frío: Los alimentos que requieran refrigeración o congelación (mínimo -18°C) se mantendrán bajo control constante de temperatura y humedad. El proponente deberá llevar un registro diario de temperaturas de los equipos, asegurando su limpieza y correcto funcionamiento. Organización y Distanciamiento: Las materias primas y productos terminados se dispondrán de forma ordenada sobre estibas o tarimas con una elevación mínima de 15 cm del piso y una separación de 60 cm respecto a las paredes, facilitando la limpieza e inspección. Identificación y Trazabilidad: Todo insumo debe estar claramente identificado, permitiendo conocer su procedencia, fecha de vencimiento y calidad en todo momento del proceso. Productos No Conformes: alimentos Aquellos con fecha vencida o devueltos deberán ubicarse en un área exclusiva e identificada, llevando un registro detallado de su destino final. Se prohíbe terminantemente su uso o reproceso para consumo humano. Sustancias Peligrosas: Plaguicidas, detergentes y desinfectantes deberán almacenarse en un área independiente con separación física, debidamente señalizada y etiquetada, para evitar cualquier riesgo de contaminación química con los alimentos.		

16	**EQUIPOS Y UTENSILIOS:** El proponente garantiza que todos los equipos y utensilios se mantendrán en óptimas condiciones de operación, limpieza y desinfección antes de su uso para prevenir accidentes y contaminación. Los implementos deberán contar con superficies lisas, bordes redondeados y estar fabricados en materiales no tóxicos ni corrosivos, como acero inoxidable o plásticos de alta densidad, prohibiendo estrictamente el uso de madera. Todo utensilio que entre en contacto con alimentos deberá lavarse y enjuagarse antes y después de cada operación; asimismo, la manipulación y servicio de alimentos se realizará exclusivamente mediante el uso de pinzas, tenedores, cucharas o palas. Las mesas de trabajo serán de material no poroso, preferiblemente acero inoxidable o materiales que garanticen una superficie inerte y de fácil higienización. Ventilación adecuada con campanas extractoras per Res. 2674/2013.		
17	**PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS:** El proponente garantiza el mantenimiento permanente de las instalaciones, equipos y menaje en condiciones óptimas de salubridad, ejecutando un plan de limpieza recurrente en el comedor (mínimo una vez al día) y la cocina (según necesidad operativa). Se implementará un programa de desinfección con soluciones autorizadas en concentraciones técnicas para superficies, utensilios y alimentos crudos, incluyendo la higienización profunda de paredes, puertas, ventanas y áreas externas con una frecuencia semanal y quincenal respectivamente. Para la gestión de desechos, se dispondrá de un punto ecológico con tres contenedores de pedal y bolsas reglamentarias según el código de colores, asegurando la clasificación en la fuente, el reciclaje y el traslado diario de basuras al sitio de recolección autorizado. Asimismo, se mantendrán los alrededores limpios y se utilizarán aromatizantes y productos de aseo de fragancia agradable que garanticen un ambiente saludable para los usuarios.		
18	**CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y VECTORES:** El proponente se obliga a ejecutar un programa de control de plagas, roedores e insectos mediante fumigaciones y aplicación de cebos con una periodicidad mínima trimestral, o con mayor frecuencia si las condiciones sanitarias lo requieren. Dichas actividades deben ser realizadas por empresas autorizadas, observando rigurosamente las medidas de bioseguridad y entregando al supervisor el certificado técnico de fumigación correspondiente. Asimismo, queda estrictamente prohibida la presencia de animales domésticos en las áreas de almacenamiento, preparación y servicio de alimentos; el supervisor del contrato velará por el cumplimiento estricto de esta restricción para garantizar la inocuidad del establecimiento.		
19	**VARIEDAD DE MENÚ Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** El arrendatario se obliga a ofrecer una minuta variada con menús rotativos diariamente para los servicios de desayuno y almuerzo, los cuales deberán ser prestados bajo la modalidad de servicio a la mesa. Asimismo, el arrendatario podrá comercializar alimentos preparados, bebidas y productos adicionales a los contemplados en el Anexo, siempre que cuente con la autorización previa y por escrito del supervisor del contrato, con quien se concertará el precio de venta al público para garantizar que este sea justo y acorde al mercado, con enfoque saludable.		
20	**SISTEMA DE TRAMPAS DE GRASA Y MANEJO DE ACEITES:** El proponente se obliga a instalar o realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las trampas de grasa en las pocetas de lavado y porcionamiento, garantizando la separación efectiva de sólidos y lípidos para proteger las redes sanitarias. El mecanismo deberá permitir una limpieza y evacuación sencilla por parte del operario, debiendo realizar las adecuaciones técnicas necesarias para su óptimo funcionamiento. Asimismo, queda estrictamente prohibido verter aceites de fritura directamente al alcantarillado; el arrendatario deberá recolectar el aceite vegetal usado (AVU) en recipientes adecuados y entregarlos a un gestor ambiental autorizado, conservando los certificados de disposición final para supervisión.		
21	**PROHIBICIÓN:** El Arrendatario tiene estrictamente prohibido gastar, almacenar o permitir el consumo de bebidas alcohólicas de cualquier tipo, productos alucinógenos, sustancias psicoactivas o derivados del tabaco dentro de la unidad policial. Asimismo, no podrá exhibir publicidad alusiva a dichos productos ni realizar actividades que contravengan las normas de seguridad y disciplina de la Institución. Cualquier otra restricción o uso del espacio quedará sujeta a la previa coordinación y autorización expresa del supervisor del contrato. El incumplimiento de esta cláusula se considerará una falta gravísima y dará lugar a la terminación unilateral e inmediata del contrato, sin perjuicio de las acciones legales o administrativas a que haya lugar.		
22	**AUTONOMÍA COMERCIAL Y RECAUDO DIRECTO:** El arrendatario actuará con plena autonomía técnica, administrativa y comercial en la operación del servicio de restaurante y cafetería. En consecuencia, se establecerán las siguientes condiciones: 1. Venta y Cobro Directo: El ARRENDATARIO venderá y cobrará directamente a los usuarios los productos ofrecidos, bajo los precios y condiciones comerciales que este estime convenientes, de acuerdo con la oferta presentada y aprobada. 2. Independencia de Recaudo: Queda expresamente estipulado que la POLICÍA NACIONAL (CRIADERO MANCILLA) no realizará descuentos por nómina al personal de la institución para el pago de consumos, ni actuará en ninguna circunstancia como intermediario, garantía o recaudador de las sumas adeudadas por los usuarios al arrendatario. 3. Riesgo y Ventura: El recaudo de las ventas y la gestión de cartera morosa de los usuarios es responsabilidad exclusiva y riesgo del ARRENDATARIO, quien asume la operación		

	económica sin que exista alguna solidaridad por parte de la Institución por concepto de impagos de terceros.		
23	**CALIDAD Y SUPERVISIÓN:** El arrendatario se obliga a mantener estándares óptimos de calidad, cumpliendo con las siguientes disposiciones: 1. Mejoramiento: Atender de manera inmediata las solicitudes de mejora técnica o de servicio realizadas por la administración del CRIADERO MANCILLA o sus usuarios. 2. Evaluación y Control: Disponer lo necesario para facilitar las evaluaciones de servicio, encuestas de satisfacción y Revistas de Inspección (sanitarias, de seguridad o administrativas) que la Institución programe, garantizando el acceso total a las áreas objeto del contrato.		
24	**COMPORTAMIENTO Y RÉGIMEN DISCIPLINARIO:** El arrendatario y su personal a cargo se obligan a mantener una conducta ejemplar dentro de las instalaciones del CRIADERO MANCILLA, cumpliendo con lo siguiente: 1. Convivencia: Abstenerse de participar en riñas, escándalos o cualquier comportamiento que altere el orden, la disciplina o la convivencia ciudadana. 2. Imagen Institucional: Evitar conductas que afecten el buen nombre o la imagen de la POLICÍA NACIONAL. 3. Responsabilidad: El incumplimiento de estas normas por parte del personal del ARRENDATARIO será causal de terminación de acciones unilaterales del contrato, sin perjuicio de las legales o administrativas a que haya lugar.		
25	**SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL:** El arrendatario se obliga a cumplir con las normas ambientales vigentes, en especial: Prohibición de Icopor: Queda expresamente prohibido el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para el servicio, empaque o transporte de alimentos y bebidas. Materiales Biodegradables: El ARRENDATARIO deberá utilizar exclusivamente elementos biodegradables, compostables o reutilizables que no generen impacto negativo al medio ambiente, garantizando la correcta disposición de los residuos generados, en línea con principios de eficiencia y sostenibilidad.		
26	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE AUXILIARES DE POLICÍA:** El Arrendatario certificará que garantiza de manera continua y oportuna el suministro diario de alimentación, correspondiente a desayuno, almuerzo y cena, para el personal de Auxiliares de Policía que se encuentre en las instalaciones del CRIADERO MANCILLA. Este suministro cubrirá la totalidad de los días hábiles, fines de semana y festivos, por todo el tiempo de duración del contrato, conforme a los horarios y minutas establecidos por la Institución. La prestación de este servicio será de carácter ininterrumpido, con una partida diaria de alimentación por valor de $21.400 por auxiliar. En consecuencia, cualquier situación especial, modificación en las condiciones del servicio o suspensión temporal del mismo deberá ser previamente coordinada, justificada y autorizada de forma expresa por el Supervisor del Contrato. De lo contrario, se incurrirá en incumplimiento contractual, con las sanciones previstas en el contrato y la normativa vigente.		
27	**PRESENTACIÓN DE CARTA DE MENÚ Y OFERTA TÉCNICA:** El arrendatario se obliga a presentar, como parte integral de su propuesta y del presente contrato, la carta o menú de los productos a ofertar, la cual debe incluir como mínimo las opciones de desayuno, almuerzo y cena (comida). Dicho documento servirá como base vinculante para la evaluación técnica y la prestación del servicio. En consecuencia, cualquier modificación, sustitución o ajuste al menú o a los productos ofertados durante la ejecución del contrato, deberá contar con la aprobación previa y expresa del Supervisor del Contrato, garantizando siempre el mantenimiento de la calidad y los gramajes inicialmente pactados.		

* CONDICIONES TÉCNICAS AMBIENTALES

ITEM	CONDICIONES TECNICAS AMBIENTALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente presentará certificado de existencia y representación legal, paz y salvo ambiental (no sanciones abiertas emitido por CAR o MinAmbiente), y declaración juramentada de acatamiento a NTS-TS 004.		
2	El oferente deberá certificar las buenas prácticas ambientales, programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio.		
3	Gestionar aceites usados mediante entrega a gestores autorizados por la CAR, mantener trampa de grasas operativa y usar insumos biodegradables libres de fosfatos y fenoles.		
4	Compromiso para el uso e implementación de medidas para reducir consumo de agua y energía (ej. electrodomésticos A), con reportes trimestrales y auditorías internas de eficiencia.		
5	Compromiso para el suministro de alimentos y empaques de proveedores con certificaciones ambientales (locales, ecológicos, comercio justo), prohibiendo plásticos de un solo uso no reciclables.		

6	Presentar antecedentes del último año de capacitación al personal en higiene ambiental y sostenibilidad (mínimo 8 horas anuales).		

* CONDICIONES TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**El oferente debe tener y cargar en la plataforma SECOP II,** por escrito que cumplirá con el marco normativo en Seguridad y Salud en el Trabajo, así: • Ley 1562 de 2012. • Decreto 1072 de 2015. • Resolución 1401 del 14 de mayo de 2007. • Resolución 0312 de 2019 (Estándares mínimos SG-SST). • Resolución 1956 de 2008, y demás normas vigentes aplicables en materia de SST.		
2	**El oferente debe tener y cargar en la plataforma SECOP II el** curso de 50 horas de SG-SST, está regulada por la Resolución 4502 de 2012 y los certificados de las capacitaciones en SGSST del personal presentados en la oferta económica que cumplen las actividades solicitadas a los riesgos más expuestos, cumpliendo el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0319 de 2019, para continuar las políticas del SG-SST de la Policía Nacional.		
3	**El oferente debe tener y cargar en la plataforma SECOP II los documentos del revisor fiscal y certificado de pago de parafiscales** y que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.		
4	**El oferente debe tener y cargar en la plataforma SECOP II, Compromiso escrito del Representante Legal en caso de presentarse un accidente de trabajo** (en horas presenciales o dentro de la empresa), le corresponde al contratista realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario FURAT o FURAL: Formato único de reporte de Accidentes de Trabajo o Formato Único de Accidentes Laborales. FUREL: Formato único de reporte de Enfermedad Laboral, presentará una copia de la documentación a esta Dirección, según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 de mayo de 2007.		
5	**El oferente debe tener y cargar en la plataforma SECOP II el documento o pantallazo Matriz EPP firmado por una persona que tenga licencia vigente en SST**, para mantener durante la ejecución del contrato al personal debidamente uniformado con los Elementos de Protección Personal (EPP), adecuados para la ejecución de este. El contratista, de acuerdo con la Ley, tiene la obligación de proporcionar a todo el personal a su cargo, equipos de protección y ropa de trabajo adecuada para resguardarlo de daños por efectos mecánicos, contaminantes, ambientales y climáticos relacionados con los ***"servicios de restaurante y cafetería"*** Además, deberá controlar el uso correcto, calidad y efectuar la reposición y guarda oportuna de estos elementos. De igual forma deberá tener en cuenta los estándares establecidos por la normativa vigente para cada cargo, y participar en la brigada de emergencias y planes de capacitación de SST, respetar y acatar las señales preventivas, reglamentarias e informativas dispuestas por la entidad, las cuales han sido diseñadas para advertir posibles riesgos en los lugares de trabajo y disminuir posibles accidentes laborales.		
6	**El oferente debe tener y cargar en la plataforma SECOP II la certificación en manipulación de alimentos**, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, Dicha certificación evidencia la capacitación en prácticas higiénico-sanitarias, control de riesgos y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos de cada funcionario que va ejercer labores de los ***servicios de restaurante y cafetería***.		
7	**El oferente debe de instalar y mantener las medidas de seguridad industrial exigidas por la normativa vigente**, incluyendo como mínimo extintores con carga vigente (**específicamente tipo K para la zona de cocina**), botiquín de primeros auxilios debidamente dotado, camilla rígida de emergencia e indicación de evacuación. Asimismo, deberá garantizar que el personal este capacitado en el uso de estos elementos y en la respuesta ante emergencias, cumplimiento con los estándares del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) para asegurar la integridad de operadores y usuarios durante la prestación del servicio.		

* CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	**FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**	El objeto del contrato se ejecutará de forma continua durante el plazo de ejecución, por un periodo de doce (12) meses de acuerdo a las exigencias mínimas descritas en el anexo condiciones técnicas del presente estudio, el arrendatario deberá prestar exclusivamente el servicio de restaurante y cafetería para el personal de profesionales y Auxiliares de Policía del Criadero Mancilla. El canon de arrendamiento mensual será de **SETECIENTOS VEINTIOCHO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS CON OCHO CENTAVOS MCTE.**

		($728.296,08), valor que incluye IVA (19%), el cual será asumido y reportado por el contratista ante la DIAN según su régimen tributario (art. 2.2.4.1.1 Decreto 1625 de 2016). El canon incluye el servicio de recolección de basuras. No incluye servicios públicos de energía eléctrica, los cuales serán cancelados por el contratista según el consumo registrado en medidores independientes. El local no cuenta con gas domiciliario. Al suscribir el contrato, el supervisor del contrato y el contratista tomarán lectura inicial de los medidores para establecer la base de cobro. Mensualmente, el supervisor notificará al contratista el consumo y valor correspondiente. El contratista cancelará los servicios públicos en la fecha establecida del recibo y entregará copia al supervisor dentro de los tres (3) días siguientes. El incumplimiento generará intereses moratorios del 0,5% diario sobre el valor adeudado, hasta por quince (15) días calendario (art. 2.2.2.2.4 Decreto 1082 de 2015).
	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses, contando a partir de la suscripción del contrato. **Nota 1:** El contrato podrá darse por terminado con anterioridad en los siguientes eventos: a) Vencimiento del plazo. b) Mutuo acuerdo de las partes. c) Muerte o incapacidad permanente del contratista (si es persona natural). d) Incumplimiento grave por cualquiera de las partes (art. 13 Ley 80 de 1993). e) Fuerza mayor o caso fortuito. f) Liquidación unilateral por interés público (art. 14 Ley 80 de 1993). **Nota 2:** Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (NO se prorroga automáticamente).
	FORMA DE PAGO	EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL NIT. 900.192.793-1 el canon de arrendamiento en los primeros cinco (05) días de cada mes, a mes anticipado. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato dentro de los dos (2) días siguientes. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Los pagos se realizarán a la siguiente cuenta: NOMBRE: DICAR PONAL FONDOS ESPECIALES ENTIDAD FINANCIERA: BANCO POPULAR TIPO DE CUENTA: CORRIENTE NUMERO DE CUENTA: 110-04400080-0 Los servicios públicos domiciliarios correspondientes de energía eléctrica, se cancelarán en la fecha que aparezca en el recibo de servicio público.
	LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO	El sitio destinado para el arrendamiento se encuentra ubicado al interior de las instalaciones del Criadero Mancilla del Grupo Administración de Semovientes ubicado en el kilómetro 3 antigua vía la Vega, en el municipio de Facatativá Cundinamarca, el cual tiene un espacio, con un área útil de 83.18 M2 metros cuadrados.
	VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	La validez de la cotización, se solicita que no sea inferior a 60 días calendario a partir de la fecha de su expedición.
	VALOR OFRECIDO	Para el valor ofrecido, se deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transporte, operarios, etc. El cotizante deberá diligenciar el valor unitario e incluido IVA del proceso de distribución y entrega de cada ítem.

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

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA DE SERIEDAD	RIESGO JURÍDICO	LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR DE LA OFERTA.	PROPONENTE SELECCIONADO	DESDE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA HASTA LA APROBACIÓN DE LA	ASEGURA QUE EL PROPONENTE SELECCIONADO NO SE RETIRE NI SE NIEGUE

					GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO (PODRÁ AMPLIARSE SI EL PLAZO DE ADJUDICACIÓN SE PRORROGA DENTRO DE LOS 3 MESES, SEGÚN LEY 1150 DE 2007).	INJUSTIFICADAMENTE A FIRMAR EL CONTRATO, PRESERVANDO EL ORDEN PÚBLICO CONTRACTUAL Y LA EFICIENCIA DEL PROCESO.
	RIESGO JURÍDICO	LA NO AMPLIACIÓN DE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE OFERTA CUANDO EL TERMINO PREVISTO EN LA INVITACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SE PRORROGUE O CUANDO EL TERMINO PREVISTO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SE PRORROGUE SIEMPRE Y CUANDO ESAS PRORROGAS NO EXCEDAN UN TÉRMINO DE TRES MESES.			DURANTE LA VIGENCIA PRORROGADA, HASTA QUE SE FIRME EL CONTRATO O SE RETIRE LA OFERTA CON JUSTA CAUSA	EVITA QUE EL PROPONENTE ELUDA SU COMPROMISO AL NO AMPLIAR LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA, CUANDO LA ENTIDAD PRORROGA PLAZOS POR RAZONES ADMINISTRATIVAS VÁLIDAS.
	RIESGO JURÍDICO	LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO EXIGIDA POR LA ENTIDAD PARA AMPARAR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.			HASTA LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO O LA DECLARACIÓN DE DESIERTA DEL PROCESO	GARANTIZA QUE EL PROPONENTE SELECCIONADO CUMPLA CON LA OBLIGACIÓN DE CONSTITUIR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, REQUISITO ESENCIAL PARA LA PERFECCIÓN DEL CONTRATO.
	RIESGO JURÍDICO	EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUÉS DE VENCIDO EL TERMINO FIJADO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.			HASTA LA ETAPA DE DESCALIFICACIÓN O ADJUDICACIÓN	IMPIDE ABUSOS Y MANIPULACIÓN DE LA COMPETENCIA, YA QUE EL PROPONENTE NO PUEDE RETIRAR LA OFERTA SIN ASUMIR LA CONSECUENCIA ECONÓMICA.

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (10%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DURANTE LA EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN, INCLUYENDO EL PAGO DE CANON, MANTENIMIENTO DEL INMUEBLE Y CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DE LOS SERVICIOS Y CONSERVACIÓN DEL INMUEBLE	50% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MÁS	AMPARA LA CORRECTA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y LA CONSERVACIÓN DEL INMUEBLE, SOBRE TODO EN CONTEXTOS DE USO INTENSIVO COMO RESTAURANTE Y CAFETERÍA, MINIMIZANDO RIESGOS SANITARIOS, AMBIENTALES Y DE ESTÉTICA INSTITUCIONAL.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES DEL PERSONAL VINCULADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS.	AMPARA A LA ENTIDAD FRENTE A RESPONSABILIDADES SUBSIDIARIAS O SOLIDARIAS DERIVADAS DEL INCUMPLIMIENTO SALARIAL DEL ARRENDATARIO, COMÚN EN SERVICIOS CON ALTA ROTACIÓN DE PERSONAL.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN CERO PUNTOS DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS.	GARANTIZA QUE EL CONTRATISTA CUMPLA CON UNA OBLIGACIÓN ESENCIAL (CONSTITUCIÓN DE LA GARANTÍA) Y DESINCENTIVA LA DILACIÓN INJUSTIFICADA EN LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL ATRIBUIBLE AL CONTRATISTA,

			BASE EN UNOS CERO PUNTOS CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR.		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 EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	BUSCANDO LA PRONTA CORRECCIÓN Y DESINCENTIVANDO REITERADOS INCUMPLIMIENTOS DENTRO DE PROCESOS DE ARRENDAMIENTO CONTINUOS.
CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	SE APLICA AL MOMENTO DE LA DECLARATORIA DE CADUCIDAD O INCUMPLIMIENTO TOTAL, MIENTRAS SUBSISTAN OBLIGACIONES PENDIENTES DE CUMPLIR O LIQUIDAR.	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O SIGNIFICATIVO DEL CONTRATO, BUSCANDO LA REPARACIÓN DE PERJUICIOS A LA ENTIDAD MEDIANTE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS DAÑOS DERIVADOS, SIN EXCEDER EL LÍMITE LEGAL.

6. CÓDIGOS DE CLASIFICACIÓN UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131500	SERVICIOS DE GESTIÓN, SERVICIOS PROFESIONALES DE EMPRESA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	SERVICIOS INMOBILIARIOS	ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE PROPIEDADES O EDIFICACIONES	ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE PROPIEDADES O EDIFICACIONES
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
90101700	SERVICIOS DE VIAJE, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	RESTAURANTES Y CATERING	SERVICIOS DE CAFETERÍA	GESTIÓN DE CAFETERÍA EN EL LUGAR

7. PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN:

Cinco (05) días hábiles

Atentamente,

Capitán **JOMER YEISON FIERRO LEÓN**
Jefe Grupo Administración de semovientes

Elaboró: SI. JANER SÁNCHEZ CARVAJALINO
ARCIG-CRIAD

Fecha de elaboración: 25-05-2026
Ubicación: \\mis documentos\Informes 2026

Km 3 Antigua Vía La Vega
Teléfonos 5189796 Ext. 21865
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA