Nro. GS-2026- / ARACA – AGRUP– 2.21

La Estrella, Antioquia 02 de junio de 2026

Señores
OFERENTES
SECOP II

Asunto: Solicitud de cotización

La Escuela de Policia Carlos Eugenio Restrepo, se encuentra interesada en adelantar el proceso de contratacion que tiene como objeto LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 72,00 M^2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, de acuerdo a lo anterior de manera atenta me permito solicitar cotizaciones en los siguientes términos así:

<table>
<tr><th colspan="2">FORMATO No. 2 PARA SOLICITAR COTIZACIONES</th></tr>
<tr><td>ADVERTENCIA</td><td>La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 72,00 M^2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.</td></tr>
<tr><td>VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN</td><td>Sesenta (60) días</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td>
<table>
<tr><th>No.</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 72,00 M^2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El futuro arrendatario se compromete a utilizar espacio de 72,00 m^2 solamente para la prestación del servicio de cafetería y restaurante en la Escuela de policía Carlos Eugenio Restrepo.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>El futuro arrendatario se compromete a suministrar los equipos y elementos complementarios que sean necesarios para la adecuada organización y producción de los suministros objeto del presente contrato, incluyendo, pero sin limitarse a, vitrinas, estanterías, elementos de cocina y demás accesorios relacionados.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>El futuro arrendatario, en función del espacio asignado para la operación de la cafetería y restaurante, cuenta con una zona destinada a la atención al público. Esta área deberá estar adecuadamente equipada con mesas y sillas en buen estado de conservación y presentación, en armonía con las características del entorno. Se deberá garantizar un ambiente cómodo, limpio y apropiado para el uso previsto, que contribuya a una experiencia agradable para los usuarios. Dado que el establecimiento cuenta también con zonas abiertas, el arrendatario deberá prever mobiliario adecuado para estos espacios, incluyendo mesas, sillas y sombrillas que ofrezcan protección solar, asegurando igualmente su buen estado y adecuada presentación.

Imagen de referencia</td></tr>
<tr><td>5</td><td>El futuro arrendatario se compromete a prestar el servicio de cafetería y restaurante de lunes a</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

			domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos, sin embargo, los días martes, jueves, sábados y domingos se requiere horario extendido de 18:00 a 20:00 horas, dando cumplimiento al código sustantivo del trabajo y la Ley 2101 de 2021. Nota: Se deja constancia que, en el horario comprendido entre las 18:00 y las 20:00 horas, la atención estará destinada exclusivamente al personal uniformado (profesional) y al personal civil. Asimismo, se aclara que no se brindará atención a estudiantes que se encuentren en proceso de formación.
		6	El futuro arrendatario se compromete a restituir el inmueble objeto del contrato en condiciones óptimas de mantenimiento y conservación, conforme a los estándares establecidos por la Policía Nacional. Asimismo, responderá por los daños y perjuicios que se le atribuyan y cuya responsabilidad sea debidamente demostrada, tanto en relación con los bienes inventariados o de control administrativo pertenecientes a la Policía Nacional, como por aquellos ocasionados a terceros durante la vigencia y ejecución del contrato.
		7	El futuro arrendatario se compromete a ejercer un control riguroso sobre la calidad de los bienes y servicios que provea, implementando las medidas necesarias para asegurar una atención puntual, eficiente y plenamente satisfactoria para los clientes.
		8	El oferente y futuro arrendatario estará obligado a suministrar los productos de cafetería y restaurante descritos, ofreciendo precios competitivos y ajustados a las condiciones actuales del mercado, garantizando así la óptima relación calidad-precio para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Los precios ofertados permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, salvo que se justifique un ajuste basado en el incremento anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC), aplicable a partir del 1 de enero de 2027, o en otras circunstancias excepcionales, tales como incrementos sustanciales en los costos de insumos, modificaciones regulatorias o variaciones económicas que impacten de manera directa y significativa el mercado. Dicho ajuste requerirá la autorización expresa del supervisor del contrato, quien deberá realizar una evaluación detallada y emitir una aprobación fundamentada en un análisis riguroso. La aprobación correspondiente será formalizada mediante acta firmada por el supervisor y el ordenador del gasto. En tal sentido, cualquier solicitud de ajuste deberá ser presentada por escrito por el arrendatario para su debida tramitación y evaluación conforme a los procedimientos establecidos.

DESAYUNO			
Item	**Componente**	**Medida**	**Valor**
1	Huevos	100 gr	
	Queso	40 gr	
	Pan o arepa	50 gr	
	Arroz	140 gr	
	Bebida caliente (Chocolate o café con leche)	7 onzas	
2	Huevos	100 gr	
	Queso	40 gr	
	Pan o arepa	50 gr	
	bebida caliente (Chocolate o café con leche)	7 onzas	
3	Chorizo	100 gr	
	Queso	40 gr	
	Pan o arepa	50 gr	
	bebida caliente (Chocolate o café con leche)	7 onzas	
4	Huevos	100 gr	
	Queso	40 gr	
	Pan o arepa	50 gr	
	Calentado	140 gr	
	Bebida caliente (Chocolate o café con leche)	7 onzas	
5	Tamal de arroz o masa con pan	450 gr	
	Bebida caliente (Chocolate o café con leche)		

ALMUERZO			
Componente	**Preparación**	**Cantidad**	**Valor**
Sopa	Sopa	250 Cc	
Bebida fría	jugo pulpa de fruta o limonada	9 onzas	
Proteicos	Carne de res, cerdo, pechuga filete, muslo de pollo o pierna pernil	120 gr	
Energético	Papa (diferentes preparaciones), Yuca (distintas preparaciones), Plátano (distintas preparaciones) o Pasta	100 Gr	
Cereal	Arroz blanco	140 gr	
Principio	Leguminosa (Frijol, Lenteja, Garbanzo y otros), o Verdura caliente	70 gr	
Ensalada	Ensalada mixta x 3 componentes	50 gr	

CENA			
Componente	**Preparación**	**Cantidad**	**Valor**
Bebida fría	jugo pulpa de fruta o limonada	9 onzas	
Proteicos	Carne de res, cerdo, pechuga filete, muslo de pollo o pierna pernil	120 gr	
Energético	Papa (diferentes preparaciones), Yuca (distintas preparaciones), Plátano (distintas preparaciones) o Pasta	100 Gr	
Cereal	Arroz blanco	140 gr	
Ensalada	Ensalada mixta x 3 componentes	50 gr	

FRITOS Y COMIDAS RÁPIDAS									
Ítem	**Producto**	**medida**	**Marca**	**Valor**	**Ítem**	**Producto**	**medida**	**Marca**	**Valor**
1	Pastel de papa y pollo	150 g			12	Palito hogaldrado	100 g		
2	Empanadas de pollo y/o carne	100 g			13	Panzerotti	145 g		
3	Papa rellena	100 g			14	Arepa de queso	170 g		
4	Torta de carne con arepa	130 g			15	Milanesa de pollo con arepa	100 g		
5	Pastel mixto	150 g			16	Arepa huevo	150 g		
6	Pastel de pollo	150 g			17	Buñuelo	60 g		
7	Pastel de arequipe	100 g			18	Patacon con chorizo y queso	200 g		
8	Pastel de guayaba	100 g			19	Hamburguesa sencilla	200 g		
9	Pastel jamón queso	100 g			20	Salchipapa	150 g		
10	Pastel ranchero	100 g			21	Perro caliente sencillo	120 g		
11	Palito de queso	90 g			22	Sanduche jamón y queso	120 gr		

OTROS PRODUCTOS									
Ítem	**Producto**	**Medida**	**Marca**	**Valor**	**Ítem**	**Producto**	**Medida**	**Marca**	**Valor**
1	Agua	Pet 420 ml			52	Gaseosa	250 ml		
2	Agua	Pet 600 ml			53	Gaseosa	450 ml		
3	Agua	Pet litro personal			54	Gaseosa	600 ml		
4	Agua H2O con gas	600 ml			55	Gaseosa	1,5 litros		
5	Alpin bolsa	200 ml			56	Gaseosa	3,125 litros		
6	Alpin caja	200 ml			57	Gatorade	500 ml		
7	Arequipe	30 gr			58	Golosas	Unidad		
8	Aromática	07 onzas			59	Jugo Botella	400 ml		
9	Arroz con leche y quesito	Vaso 7 onzas			60	Jugo Botella	500 ml		
10	Avena	250 gr			61	Jugo caja	200 ml		
11	Barra Halls	9 pastillas			62	Jugo del valle	400 ml		
12	Bocadillo veleño	Unidad			63	Kumis	150 gr		
13	Boliqueso	21 gr			64	Lecherita	100 gr		
14	Bolsa de leche deslactosada	1 litro			65	Maduritos	43 gr		
15	Bolsa de leche entera	1 litro			66	Malta	330 cm3		
16	Bolsa de leche	200 ml			67	Malta	200 cm3		
17	Leche en caja	200 ml			68	Malta	1,5 litros		
18	Bon Bon Bum	Unidad			69	Maní mezcla	50 gr		
19	Café con leche	07 onzas			70	Maní moto	40 gr		
20	Certz	20,4 gr			71	Maní saldo	50 gr		
21	Cheese tris	54 gr			72	Menta Helada	unidad		
22	Chicharrón americano	13 gr			73	Milo caliente	13 onzas		
23	Chicle grande	12 pastillas			74	Milo frio	12 onzas		
24	Chicle pequeño	2 pastillas			75	Néctar de fruta	237 ml		
25	Chitos	56 gr			76	Pan	50 gr		
26	Chitos naturales	15 gr			77	Pan de maíz	unidad		
27	Chitos picantes	50 gr			78	Pan hawaiano	120 gr		
28	Choclitos	29 gr			79	Papas de paquete	32 gr		
29	Chocolate	07 onzas			80	Pintado o perico	4 onzas		
30	Chocolate Burbuja	14 gr			81	Platanitos	43 gr		
31	Chocolate gol	31 gr			82	Ponqué gala	63 gr		
32	Chocolatinas	12 gr			83	Refresco de fruta	200 ml		
33	Chocolatinas	18 gr			84	Rosquitas	19 gr		
34	Chocolatinas	100 gr			85	Salchicha lata	150 gr		
35	Chocorramo	70 gr			86	Snakis de caramelo	Paquete		
36	Chokis	19 gr			87	Submarino	30 gr		
37	Confites	3 gr			88	Marinela	30 gr		

38	De todito	45 gr			89	Té	350 ml		
39	Golosita	Unidad			90	Té frio	4 onzas		
40	Gudiz	30 gr			91	Tinto	Porción		
41	Jugo Botella	350 ml			92	Torta	32 gr		
42	Doritos	190 gr			93	Trocipollos	500 ml		
43	Doritos	38 gr			94	Tuti fruti en caja	150 gr		
44	Galleta festival	X 4 unidades			95	Yogo yogo	200 gr		
45	Galleta festival	X 6 unidades			96	Yogurt de fruta en vaso	150 gr		
46	Galleta club social	27,8 gr			97	Yogurt en bolsa	100 gr		
47	Galleta de leche	33 gr.			98	Yox	35 gr		
48	Galleta Tosh	28,5 gr			99	Hall	barra		
49	Galletas paquete oreo	45 gr			100				
50	Gansito	45 gr							
51	Gaseosa	350 ml							

PORCIONES							
Ítem	**Producto**	**medida**	**Valor**	**Ítem**	**Producto**	**medida**	**Valor**
1	Arroz	140 g		5	Chorizo	100 gr	
2	Carne de res, cerdo, pechuga filete, muslo de pollo o pierna pernil	120 g		6	Huevos (fritos, cocidos)	2 unidades	
3	Sopa	250cc		7	Pollo frito o apanado	120 gr	
4	Papas fritas	200 g		8	Jugo	9 onzas	

Nota 1: Los productos empacados de cafetería y restaurante que se vendan deberán contar con fechas de vencimiento claramente visibles y cumplir estrictamente con la normatividad vigente en Colombia. En particular, los alimentos que se preparen en el lugar deberán elaborarse diariamente, garantizando su frescura y calidad. Todo esto asegura la seguridad de los alimentos y bebidas ofrecidos, protege la salud de los consumidores y garantiza el cumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas por las autoridades competentes.

Asimismo, dado que algunos alimentos son producidos por terceros y comercializados en el lugar arrendado, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, al momento de iniciar la ejecución, la póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente que cubra posibles eventualidades relacionadas con la actividad comercial.

Nota 2: Es fundamental conocer la marca de los productos de cafetería que se ofrecerán, ya que esta información permite verificar la calidad, la consistencia y la confiabilidad del producto, aspectos clave que impactan directamente en la satisfacción del consumidor. Además, contar con marcas reconocidas o certificadas garantiza un equilibrio adecuado entre el costo y el beneficio, asegurando que los precios sean competitivos sin sacrificar la calidad. Esto contribuye a optimizar la inversión realizada, minimiza riesgos de insatisfacción o desperdicio, y fortalece la confianza del personal consumidor, generando un impacto positivo en la percepción y el aprovechamiento del servicio.

Nota 3: En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos no contemplados en el listado anterior, dichos productos deberán tener precios acordes al mercado actual. La solicitud deberá hacerse por escrito al supervisor del contrato para su análisis y aprobación. La aprobación se formalizará mediante un acta debidamente firmada por el supervisor y el ordenador del gasto, la cual deberá anexarse al informe del supervisor.

Nota 4: El futuro arrendatario deberá disponer y colocar de forma permanente, en un lugar visible para el público, el listado actualizado de precios de todos los productos ofrecidos, utilizando un medio tecnológico adecuado (como pantallas visuales, tabletas, monitores digitales u otros dispositivos electrónicos). Asimismo, en cada mesa deberá estar un código QR que permita a los clientes visualizar dicho listado de precios de manera rápida y accesible, el oferente deberá buscar el método más apropiado para que dicho QR se encuentre disponible en la mesa de forma permanente.

Nota 5: El futuro arrendatario deberá garantizar que, durante toda la prestación del servicio, cada

			mesa destinada a los usuarios se encuentre debidamente equipada, en condiciones óptimas de higiene, presentación y disponibilidad permanente, con los elementos básicos propios de un establecimiento de restaurante. En ese sentido, como mínimo, cada mesa deberá contar de manera continua con los siguientes elementos: • Servilletas (en cantidad suficiente y reposición inmediata). • Salsas (según el tipo de servicio ofrecido, debidamente envasadas y en condiciones higiénicas). • Salero y pimentero (o sus equivalentes). El futuro arrendatario será responsable de: • Mantener estos elementos **limpios, en buen estado y disponibles en todo momento**. • Realizar la **reposición inmediata** cuando se agoten o deterioren. • Garantizar el cumplimiento de las **normas sanitarias vigentes** aplicables al manejo de alimentos y dotación de mesas.
		9	**Contramuestras**: Para los casos de desayunos y almuerzos, el futuro arrendatario deberá conservar una (01) contramuestra diaria por menú suministrado, por un período mínimo de setenta y dos (72) horas, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normativas vigentes sobre inocuidad alimentaria. Esta medida permitirá la realización de análisis microbiológicos y/o bromatológicos pertinentes en caso de sospecha de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) o para controles que programe la supervisión del contrato. **Nota 1:** En caso de que los resultados de las contramuestras evidencien fallas en la preparación y manipulación de alimentos que puedan ocasionar una posible intoxicación masiva, el arrendador podrá dar por terminado unilateralmente el contrato, previa revisión y concepto favorable emitido por la Secretaría de Salud, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable. **Nota 2:** Es responsabilidad exclusiva del arrendatario garantizar que las contramuestras se conserven en óptimas condiciones de higiene, conservación y almacenamiento, cumpliendo en todo momento con los parámetros técnicos y sanitarios establecidos en la normatividad vigente. Así mismo, dichas contramuestras deberán mantenerse en un lugar debidamente identificado, organizado y de fácil acceso, con el fin de permitir su verificación inmediata por parte del supervisor del contrato durante las actividades de inspección y control. Cada contramuestra deberá estar correctamente rotulada, como mínimo con la siguiente información: • Fecha de preparación. • Tipo de alimento correspondiente al servicio (desayuno, almuerzo o cena). El incumplimiento en la adecuada conservación, rotulación, disponibilidad o acceso a las contramuestras será considerado como un incumplimiento de las obligaciones contractuales en materia de inocuidad alimentaria.
		10	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad que cumplan, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes. Para garantizar el cumplimiento de esta disposición, el supervisor del contrato podrá ordenar, en cualquier momento que lo considere pertinente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos del stock en uso. Asimismo, se fomentará el uso de materiales biodegradables para envases y empaques, siempre que sea posible. De igual manera, el arrendatario deberá permitir y facilitar las visitas sanitarias que la Secretaría de Salud considere necesarias para la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias.
		11	**Marca de los Productos y Calidad:** Todos los productos entregados, con excepción de las frutas frescas, deberán contar con marca reconocida. En particular, los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón y queso) deberán ser de marca, lo cual será verificado mediante los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos aspectos serán objeto de verificación continua por parte del supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución, el arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución del contrato, el arrendatario deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 9 de 1979, Título V, así como a todas las resoluciones y normas vigentes relacionadas con alimentos,

			incluyendo aquellas que modifiquen total o parcialmente la normativa mencionada.
		12	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).
		13	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.
		14	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT
		15	El ingreso de alimentos y proveedores deberá efectuarse en estricto cumplimiento de los protocolos de seguridad establecidos por la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y dentro de los horarios que determine el supervisor del contrato. Durante el acceso, el personal de seguridad de las instalaciones supervisará y permitirá la revisión de los vehículos y los elementos ingresados, con el fin de garantizar el cumplimiento de dichas disposiciones.
		16	El arrendatario se compromete a cumplir de manera estricta y oportuna con todas sus obligaciones tributarias, fiscales y parafiscales ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), conforme al régimen tributario que le sea aplicable según la normativa vigente en Colombia. Será responsabilidad exclusiva del arrendatario realizar las declaraciones, pagos y demás trámites fiscales correspondientes, exonerando al arrendador de cualquier responsabilidad relacionada con el incumplimiento de dichas obligaciones
		17	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente, mediante certificación escrita firmada por su representante legal, deberá acreditar contar con la solvencia financiera, la capacidad logística necesaria —incluyendo equipos, mobiliario, enseres e insumos— y el recurso humano adecuado para garantizar la adecuada prestación de los servicios objeto del presente contrato en el espacio arrendado. En caso de que, por necesidades del servicio, sea requerida una mayor capacidad operativa, el arrendatario se compromete a garantizar la ampliación de dicha capacidad, con el propósito de asegurar la eficiencia en la prestación del servicio. Así mismo, el arrendatario deberá disponer de la capacidad operativa necesaria para atender y solucionar cualquier inconveniente o falla que se presente en los equipos o plataformas que soporten los servicios contratados, en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas. Finalmente, el arrendatario se compromete a mantener una planta de personal acorde con las necesidades del servicio de cafetería y restaurante, diseñada para atender eficientemente a un público aproximado de doscientas (200) personas cada media hora, garantizando una atención completa, ágil y oportuna a los usuarios.
		18	El futuro arrendatario, una vez suscrito el contrato, deberá entregar al supervisor copia de las hojas de vida del personal, acompañadas de sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación con el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Asimismo, deberá presentar la relación del personal previsto, incluyendo nombres, apellidos, número de cédula y cargo, junto con los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, y el formato de estudio de seguridad que será proporcionado por el supervisor. Todo lo anterior deberá cumplir con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, en particular con lo establecido en la Ley 1562 de 2012, el Decreto 1072 de 2015 y demás disposiciones aplicables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
		19	El futuro arrendatario se compromete a que los trabajadores que utilice en ejecución del contrato suscrito no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia – Escuela de Policía Carlos Eugeni Restrepo. Esta condición deberá estar claramente estipulada en cada contrato individual de trabajo, el cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato. Asimismo, dicha disposición deberá ajustarse a lo establecido en la normatividad laboral vigente, incluyendo el Código Sustantivo del Trabajo y demás disposiciones aplicables en materia de contratación laboral en Colombia.
		20	El futuro arrendatario Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.

		21	El futuro arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano, Ley 100 de 1993, código sustantivo del trabajo y demás norma que la modifiquen.
		22	El futuro arrendatario deberá responder por la conducta de su personal y mantener la supervisión directa del mismo, velando porque la presentación personal y comportamiento en todo sentido sean correctos durante la prestación del servicio.
		23	El futuro arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los cinco primeros días de cada mes, copia de los comprobantes de pago correspondientes a la seguridad social y aportes parafiscales de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arrendamiento. Asimismo, deberá entregar dicha documentación cada vez que se realice una renovación o sustitución de personal, en cuyo caso el plazo comenzará a contarse a partir del primer día de labores del empleado.
		24	El futuro arrendatario se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997. En particular, el personal encargado de la manipulación de alimentos para el servicio en cafetería y restaurante deberá cumplir con estrictos requisitos de salubridad que garanticen la inocuidad alimentaria. Entre dichos requisitos se encuentran la realización de exámenes médicos iniciales y periódicos que certifiquen la ausencia de enfermedades infectocontagiosas, así como la obtención de la tarjeta de manipulación expedida por la autoridad sanitaria competente. Además, el personal deberá recibir capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica, conforme a lo dispuesto en la Resolución 779 de 2020. Es imprescindible que el personal utilice uniformes limpios, gorro o cofia, y calzado adecuado, manteniendo una higiene personal rigurosa que incluya el lavado frecuente de manos, uñas limpias y cortas, la prohibición del uso de joyas, así como evitar tener heridas abiertas durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. De igual manera, está estrictamente prohibido fumar, comer, mascar chicle o toser sobre los alimentos, a fin de prevenir cualquier riesgo de contaminación. Con base en lo anterior, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato los documentos que soporten el cumplimiento de estas disposiciones, tales como: • Exámenes médicos iniciales y periódicos para la detección de enfermedades infectocontagiosas (hepatitis, tuberculosis, salmonelosis, entre otras). • Certificados de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y servicio en cafetería y restaurante, con actualización anual o periódica. • Evidencia del uso de uniforme limpio, gorro o cofia, y calzado adecuado por parte del personal. • Comprobación del cumplimiento de las normas de higiene personal: lavado frecuente de manos, uñas cortas y limpias, no uso de joyas y cuidado en evitar tocarse la cara o nariz durante la manipulación y servicio de alimentos y bebidas. Así mismo, deberá presentar cualquier otro documento que sea requerido para verificar el cumplimiento de estas normas sanitarias. **Condición de Control y Supervisión del Servicio de Cafetería y Restaurante.** El supervisor del contrato deberá realizar **revistas, inspecciones y controles permanentes** con el fin de verificar el adecuado funcionamiento, las condiciones sanitarias y la calidad del servicio prestado en la cafetería y restaurante. En el desarrollo de estas actividades, el supervisor deberá verificar como mínimo los siguientes aspectos: • **Estado del aceite de fritura**, evaluando características como color, olor, presencia de residuos y condiciones generales, con el fin de evitar el uso de aceite quemado o deteriorado. • **Condiciones de aseo e higiene** en todas las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos. • **Estado de las freidoras y equipos**, garantizando su limpieza, correcto funcionamiento y mantenimiento. • **Control de productos vencidos**, verificando fechas de caducidad y adecuada rotación de inventarios (PEPS). • **Organización y almacenamiento de productos**, asegurando condiciones adecuadas de conservación, rotulado y manipulación.

			• **Prevención de la contaminación cruzada**, verificando que: ✓ Se mantenga la separación entre alimentos crudos y cocidos. ✓ Se utilicen utensilios, superficies y equipos diferenciados o debidamente higienizados entre usos. ✓ Se implementen prácticas adecuadas de lavado de manos por parte del personal. ✓ Se evite el contacto directo o indirecto entre alimentos que pueda generar riesgo sanitario. • Cumplimiento de las **normas sanitarias vigentes**, especialmente en lo relativo a manipulación de alimentos. El supervisor deberá dejar **constancia de cada inspección** mediante actas, informes o registros, indicando los hallazgos, observaciones y requerimientos de mejora. Por su parte, el contratista deberá: ✓ Permitir el acceso a las instalaciones y suministrar la información requerida. ✓ Atender de manera inmediata las observaciones realizadas. ✓ Implementar acciones correctivas dentro de los plazos establecidos por la supervisión.
		25	El futuro arrendatario deberá mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, así como las áreas utilizadas por los usuarios del servicio, garantizando la disposición adecuada de los residuos, de acuerdo con las condiciones de higiene y sanitarias exigidas por la normatividad vigente en Colombia. En particular, se deberá cumplir con lo establecido en: • **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta las condiciones sanitarias para la prestación de servicios de alimentos y bebidas. • **Decreto 3075 de 1997**, que reglamenta el manejo de residuos sólidos y su disposición final. • **Resolución 1096 de 2000**, el Reglamento Técnico del Sector Salud para establecimientos de alimentos. • Normas ambientales relacionadas con la gestión integral de residuos sólidos, conforme a la **Ley 142 de 1994** y la **Ley 99 de 1993** sobre protección ambiental. Asimismo, se deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, las áreas de almacenaje de alimentos, las mesas y las sillas, garantizando condiciones óptimas de higiene que eviten riesgos para la salud de los consumidores y usuarios.
		26	**Manejo y Almacenamiento de Residuos** El manejo y almacenamiento de residuos y basuras deberá realizarse estrictamente fuera de las áreas destinadas a la preparación, consumo y almacenamiento de alimentos, en cumplimiento con las normas sanitarias y ambientales vigentes en Colombia. Los recipientes para almacenar residuos orgánicos y demás basuras deberán ser proporcionados por el arrendatario y cumplir con las disposiciones de la **Resolución 631 de 2015** (por el cual se establecen los lineamientos para la gestión integral de residuos sólidos), así como las normas de reciclaje vigentes. Estos recipientes deberán ser de material plástico, contar con tapa móvil y estar equipados con bolsa plástica desechable para facilitar su manejo higiénico. El transporte de dichos residuos deberá realizarse hasta el lugar de recolección general, utilizando los recipientes correspondientes, bajo responsabilidad del personal contratado por el arrendatario. Es indispensable que dichos recipientes se mantengan en condiciones óptimas para la manipulación y almacenamiento seguro de los diferentes tipos de residuos, garantizando así la protección de la salud pública y el cuidado ambiental, conforme a lo establecido en la **Ley 09 de 1979**, el **Decreto 4741 de 2005** y demás normatividad aplicable. De acuerdo a lo anterior el arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en la cafetería con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg

			 *Imagen de referencia* Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5” por calibre 18, platina de 2” x 1/8” terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. 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
		27	**<u>Control de Plagas y Fumigación</u>** El arrendatario se compromete a realizar fumigaciones y aplicaciones de cebos de forma mensual durante la vigencia del contrato, garantizando un control efectivo de plagas comunes como insectos (cucarachas, moscas, hormigas), roedores y aves (palomas), así como el control de animales no deseados como caninos. Estas actividades deben llevarse a cabo conforme a los protocolos establecidos en la **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos de alimentos, y a la normatividad ambiental vigente. El plan de control debe incluir: • **Fumigaciones generales**: al menos una vez al mes, utilizando productos autorizados y aplicados por personal capacitado, para mantener bajo control la población de insectos y roedores. • **Aplicación de cebos rodenticidas**: distribuidos estratégicamente y revisados periódicamente, para controlar la presencia de roedores durante todo el año. • **Control de aves y animales domésticos**: mediante medidas físicas y preventivas, evitando el ingreso y permanencia de palomas y caninos en las instalaciones. El arrendatario deberá conservar registro de todas las actividades de fumigación y control realizadas, para ser presentado ante las autoridades sanitarias en caso de requerimiento. **<u>Punto de control</u>** Programación y Supervisión de Fumigaciones El arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, con una antelación mínima de 48 horas, la fecha, hora y alcance de cada actividad de fumigación programada, con el fin de: • Gestionar y autorizar el ingreso del personal encargado del procedimiento. • Permitir la presencia del supervisor o su delegado durante la ejecución de la actividad. • Verificar el cumplimiento de los protocolos establecidos y la correcta aplicación de los productos autorizados. Ninguna actividad de fumigación podrá realizarse sin la previa notificación y autorización del supervisor del contrato, salvo casos de emergencia debidamente justificados. El arrendatario deberá igualmente coordinar las actividades en horarios que minimicen el impacto en la operación y garantizar que se cumplan todas las condiciones de seguridad para el personal, usuarios e instalaciones.
		28	**Compromiso con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo** El arrendatario se compromete a cumplir con todas las disposiciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante la vigencia del contrato de arrendamiento. En este sentido, será responsabilidad exclusiva del arrendatario instalar y mantener en condiciones óptimas los elementos de seguridad necesarios en las instalaciones de la cafetería, tales como el botiquín de primeros auxilios debidamente dotado y accesible, las rutas de evacuación claramente señalizadas y

			despejadas, así como los extintores con revisiones periódicas conforme a la normatividad vigente. Estas medidas tienen como finalidad garantizar la seguridad e integridad del personal, usuarios y visitantes, en cumplimiento con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo, que reglamenta el SG-SST en Colombia**.**
		29	El oferente y futuro contratista debe dar cumplimiento al **Decreto 1072 de 2015** "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión. **Artículo 2.2.4.6.1.** Obligación de implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) es obligatorio para todos los empleadores públicos y privados, contratantes de personal bajo cualquier modalidad, así como para los trabajadores dependientes, contratistas, subcontratistas y trabajadores independientes que tengan personal a su cargo. Su implementación debe realizarse de manera progresiva, conforme a la normatividad vigente, con el fin de garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en el lugar de trabajo, prevenir accidentes y enfermedades laborales, y promover una cultura de prevención en las organizaciones. Cumplir con la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, **Resolución 02232 del 01 de agosto 2025** "por la cual se actualiza la política y los objetivos del Sistema de Gestión de las Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional", La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las de mejora continua.
		30	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.
		31	El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del 2 cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional. **SOPORTE REQUERIDO** El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que cumplen con Decreto 1076 de 2015 "Por medio del 2 cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"
		32	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que resulten necesarias para dar cumplimiento a lo estipulado en materia ambiental, en un plazo no superior a dos (2) meses contados a partir de la suscripción del contrato. Una vez instaladas, el arrendatario establecerá los protocolos de limpieza y realizará el mantenimiento respectivo de manera periódica, efectuando la limpieza de las trampas de grasas quincenalmente y la del pozo de inspección de salida a la red principal del complejo cada tres (3) meses. Dichas instalaciones y los procesos de mantenimiento serán objeto de inspección por parte del supervisor del contrato.
		33	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.
		34	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaría de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.
		35	**DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

			• En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. 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 menaje limpio o alimentos.
		36	Condición de Control de Acceso a Áreas Restringidas El arrendatario deberá garantizar el control estricto de acceso a las áreas restringidas del establecimiento, tales como cocina, zonas de preparación de alimentos, almacenamiento y área interna de venta de cafetería, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, accidentes laborales y posibles pérdidas de elementos. Para tal efecto, deberá: • Instalar de manera obligatoria avisos visibles, claros y permanentes, en puntos estratégicos, con mensajes como: *"Prohibido el ingreso a personal no autorizado"*. • Mantener las puertas de acceso a estas áreas cerradas en todo momento, permitiendo el ingreso únicamente al personal autorizado. • Implementar medidas físicas y operativas adicionales de control, tales como: ✓ Barreras o delimitaciones visibles. ✓ Control directo por parte del personal encargado. ✓ Señalización adecuada conforme a normas de seguridad. • Realizar control y vigilancia permanente para evitar el ingreso de usuarios o personas no autorizadas. • Sensibilizar al personal sobre la importancia del cumplimiento de estas restricciones. El supervisor del contrato verificará el cumplimiento de esta condición durante las visitas de inspección. El incumplimiento será considerado como una falla en las condiciones de seguridad y control del servicio, susceptible de las medidas correctivas o sanciones contractuales correspondientes.
		37	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Dando aplicación al principio de transparencia con base al análisis del sector y con el fin de medir la aptitud e idoneidad del oferente para garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el oferente deberá acreditar experiencia en arrendamiento de bienes inmuebles o propietario de establecimiento comercial y que dentro de este haya prestado el servicio de restaurante y cafetería, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, de restaurante y cafetería por al menos un (1) año, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente de los siguientes documentos: **Arrendamiento de bienes inmuebles** Contar con contratos celebrados y ejecutados con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras cuya suma sea igual o superior el cincuenta (50%) del valor estimado del canon de arrendamiento equivalentes en SMMLV para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos*, en donde se evidencie la* siguiente información. ✓ *Nombre, dirección y/o teléfono del contratante* ✓ *Nombre, dirección y/o teléfono del contratista* ✓ *Objeto del contrato certificado.* ✓ *Número de contrato.* ✓ *Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales).* ✓ *Valor del contrato*. ✓ *Actividad económica desarrollada en el inmueble arrendado*.

		Propietario del establecimiento comercial Presentación del certificado de libertad y tradición y certificado mercantil o certificado de existenc representación legal dentro de su objeto social o actividad económica el objeto del presente pro vigente.
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	**PLAZO DE EJECUCIÓN**	El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Cumplir con el objeto contractual. 2. Cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en el anexo No 2 3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 4. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 5. 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. 6. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 7. 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. 8. 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 al supervisor del contrato o a la Jefatura Administrativa de la ESCER y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10. Cumplir con el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. 11. 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.
	FORMA DE PAGO	El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el valor del canon de arrendamiento de ochocientos nueve mil cuatrocientos noventa y tres pesos ($809.493,00) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al acta de inicio del contrato suscrito con el supervisor y subsiguientemente cada mes, distribuidos en la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA

		LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 72,00 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO.	12	$809.493,00	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029

Por concepto de canon mensual de arrendamiento acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y al supervisor del contrato.

Por otra parte, el servicio público de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de los mismo, estarán a cargo del arrendatario a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, el servicio público de energía serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte del servicio público consumido (KWH), este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar y así poder realizar los cobros correspondientes, pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado por parte del arrendatario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

El medidor será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, siendo estos, cancelados en la siguiente cuenta.

DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA
PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE CUENTA CORRIENTE 550-800-006038

Por concepto de otros ingresos acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y al supervisor del contrato.

Nota: En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.

	RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quien se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDADOR TERMINE EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL MISMO.	TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACION Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO .	1	5	6	ALTO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Dialogando con el arrendatario para escuchar inconvenientes y causas	Mensualmente
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	USUARIOS CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS	3	5	8	EXTREMO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando la calidad de los servicios	Diariamente
3	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	EL NO PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	QUE NO SE CUENTA CON LOS SERVICIOS PÚBLICOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES	3	4	7	ALTO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO .	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago de los servicios	Mensualmente
4	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	NO PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO .	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	verificando el pago del canon de arrendamiento	Mensualmente
5	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	REGULATORIOS	EL NO CUMPLIMIENTO CON LO ESTIPULADO EN EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DECRETO 1072 DE 2015	ACCIDENTES DE TRABAJO POR NO TENER LOS ELEMENTOS Y POSIBLES DEMANDAS DE LOS TRABAJADORES	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	REVISAR DIARIAMENTE QUE LOS TRABAJADORES TENGAN TODOS LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN NECESARIOS PARA REALIZAR SUS LABORES.	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Revisión diaria en las instalaciones del inmueble para verificar que los trabajadores posean los elementos de protección para cumplir sus labores	Diariamente
6	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTAL	EL CONTRATISTA NO REALIZA MANTENIMIENTO A LAS TRAMPAS DE GRASAS Y NO EFECTÚA EL MANEJO ADECUADO LOS RESIDUOS	NO CUMPLIMIENTO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y PROBLEMAS DE MALOS OLORES Y SALUBRIDAD E HIGIENE	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	REVISAR DIARIAMENTE QUE LAS TRAMPAS DE GRASAS LE REALICEN EL MANTENIMIENTO NECESARIO Y EL MANEJO DE LOS RESIDUOS Y BASURA CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificación diaria en las instalaciones del inmueble revisando que las trampas de grasas y recolección de residuos cumplan con la normatividad ambiental	Diariamente
7	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	POCA AFLUENCIA DE USUARIOS	PERDIDAS ECONÓMICAS POR FALTAS DE VENTAS QUE PUEDEN GENERAR QUIEBRA FINANCIERA DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	DEJAR CLARO AL ARRENDATARIO QUE LA AFLUENCIA DE USUARIOS PUEDEN VARIAR DE ACUERDO AL INGRESO DE PERSONAL DE ESTUDIANTES, SUPEDITADO A QUE EL GOBIERNO NACIONAL SOLICITE FUNCIONARIOS POLICIALES	1	2	3	BAJO	SI	DUEÑO DE LA NECESIDAD	Etapa de planeación	A la firma del contrato	Reiterando al arrendatario que haga los estudios económicos de costo – beneficio antes de celebrar el contrato	Antes de lanzar el proceso de contratación
8	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	PROBLEMAS ESTRUCTURALES DEL INMUEBLE QUE SE PRETENDE ARRENDAR	PROBLEMAS DE HUMEDAD E INUNDACIÓN DEL INMUEBLE	3	4	7	BAJO	ENTIDAD	Verificación por parte del supervisor del contrato e informar al ordenador del gasto para realizar el mantenimiento de las instalaciones	1	2	3	BAJO	SI	DUEÑO DE LA NECESIDAD	Etapa de planeación	Hasta el término del plazo de ejecución	Revisión del estado del inmueble antes y durante la ejecución del contrato	Diariamente
9	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES, INDEMNIZACIONES LABORALES	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA POLIZA QUE AMPARA EL PAGO DE SALARIOS Y OBLIGACIONES LABORALES	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	verificando el pago del canon de arrendamiento	Mensualmente

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 60 DIAS MAS, LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
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 VIGENCIA 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 DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DOSCIENTOS (200) SMMLV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMMLV.	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

VALOR OFRECIDO	El cotizante debe tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato como son impuestos, pólizas, transporte, operarios entre otros siempre y cuando apliquen, así mismo deberá presentar la siguiente documentación.

	• Presentar portafolio de servicio de la empresa. • Registro mercantil o certificado de existencia y presentación legal. • Rut. • Presentar certificado debidamente firmado por el representante legal en donde manifiesta que cumple con la totalidad de las condiciones técnicas requeridas en la presente solicitud de cotización, así mismo, que cuenta con capacidad jurídica. • Anexar soporte de la experiencia solicitada de acuerdo a las condiciones técnicas. • Diligenciar bajo los parámetros de Colombia Compra Eficiente, la cotización el valor mínimo del canon de arrendamiento mensual establecido, siendo este valor $809.493,00 No se aceptan valores menores o superiores del canon de arrendamiento establecido en el avalúo.
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION	Tres (03) días

Atentamente,

Capitán YULI PAULINA MARULANDA LEÓN
Estructurador estudio previo.
Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo

Elaborado por: CT. YULI PAULINA MARULANDA LEÓN ARACA-AGRUP
Revisado por: CT. YULI PAULINA MARULANDA LEÓN ARACA-AGRUP
Fecha de elaboracion: 02/06/2026
Ubicacion: \CONTRATOS 2026

Calle 81Sur No. 66 – 180 Vereda El Morrón
La Estrella – Antioquía
Teléfonos (4) 2799400
escer.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA