POLICÍA METROPOLITANA DE MANIZALES

Manizales, 30 JUN 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES.

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80131500	Servicio de gestión, servicio profesional de empresa y servicio administrativo	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	-------

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado del canon **mensual** de arrendamiento del área de (23,56 m² aproximadamente) en las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales para la prestación de servicio de cafetería según avaluó comercial, es de ***seiscientos veintinueve mil pesos ($629.000,00)*** moneda corriente, incluido IVA.

Ítem	Descripción	Cant	Valor del canon mensual incluido IVA	Valor total incluido IVA
1	Arrendamiento del espacio destinado al servicio de cafetería ubicado en el colegio nuestra señora de Fátima de la dirección de bienestar social y familia policía nacional en la ciudad de Manizales.	12 meses	$ 629.000,00	**$ 7.548.000,00**
			Valor total	**$ 7.548.000,00**

El arrendatario cancelará cada mes en la cuenta Corriente 0801000225 del Banco BBVA Fondos especiales Metropolitana de Manizales, los conceptos de canon de arrendamiento y servicios públicos de manera independiente.

Se entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato; quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

	Adicional al valor del canon de arrendamiento, el arrendatario deberá cancelar lo correspondiente a servicios públicos de energía y alumbrado público, acueducto, aseo y alcantarillado, una vez sean suministrado por la entidad prestadora de los servicios, al igual que las contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas y multas por la falta de pago de los mismos, los cuales se determinaran a través de unos medidores instalados por la policía, y estos serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato y en presencia del arrendatario en las fechas programadas, quien informara mediante comunicado oficial al arrendatario sobre las lecturas de cada medidor (kW para energía y m^3 para agua) con su respectivos valores a pagar de acuerdo al periodo de facturación. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria Fondos Especiales de la Policía Metropolitana de Manizales. Lo anterior según lo dispuesto en la el instructivo No. 024- DIPON -DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL. Para determinar si los elementos relacionados causan o no el impuesto al Valor Agregado (IVA), se solicitó mediante comunicación oficial GS-2026-002276-MEMAZ, al jefe grupo financiero de la Policía Metropolitana de Manizales fuera indicada dicha información. Mediante comunicación oficial GS-2026-002276-MEMAZ, se obtuvo respuesta donde el Grupo Financiero señala lo siguiente: *(…)* *En lo que respecta al libro tercero* ***IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS, TITULO I, HECHO GENERADOR DEL IMPUESTO, TITULO V, TARIFAS*** *del Estatuto Tributario, así:* *(…) "Art. 420. Hechos sobre los que recae el impuesto.* *El impuesto a las ventas se aplicará sobre:* *C) La prestación de servicios en el territorio nacional, o desde el exterior, con excepción de los expresamente excluidos," (...)* *Por lo tanto, el arrendamiento de locales comerciales, oficinas, bodegas, lotes, etc., está gravado con el impuesto a las ventas (IVA), excepto si no lo está de forma expresa. Así las cosas, las exclusiones del IVA deben ser taxativas, como se contempla en el artículo 476 "servicios excluidos del impuesto sobre las ventas-IVA" del estatuto tributario.* *De acuerdo con los criterios expuestos, el arrendamiento de locales comerciales, oficinas, bodegas, lotes, etc., está gravado con el Impuesto a las ventas (IVA).* *La presente respuesta únicamente constituye un criterio auxiliar de interpretación de acuerdo con lo expuesto en los artículos 230 de la Constitución Política, articulo 5 de la Ley 153 de 1887 y articulo 28 de la Ley 1437 de 2011, en concordancia con la Ley 1755 de 2015.* *Igualmente, se recomienda que los posibles oferentes dentro del proceso, verifiquen su responsabilidad tributaria - 48 - Impuesto sobre las ventas – IVA y determinen si dichos bienes y/o servicios los prestan exentos o excluidos,*

	esto con el fin de evitar posibles sanciones a futuro para la entidad contratante. (…)
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	No aplica
1.4 CLASE DE CONTRATO	Contratación Directa – arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, (Art 32 Ley 80 de 1993, literal i numeral 3 artículo 2 de la ley 1150 de 2007, Código Civil Colombiano y Código de Comercio Colombiano).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Teniendo en cuenta que se trata de una contratación directa y de acuerdo al AE-2026-012360-MEMAZ que trata de la determinación del oferente a invitar, podrá participar en el presente proceso el señor Oscar Iván Monroy Rojas representante legal de la empresa STOK ALIMENTOS S.A.S, la cual tiene dentro de su objeto social o actividad expresamente el objeto de este proceso y deberá cumplir con todos los requisitos exigidos para el mismo.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

i) ***La necesidad, que hace referencia a las causas que determinan a la unidad policial a contratar el bien, servicio u obra, incluyendo la definición técnica de la necesidad y su respectivo soporte.***

La Policía Nacional tiene como fin primordial "*el mantenimiento de las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas, y para asegurar que los habitantes de Colombia convivan en paz*".

Por tal razón y dentro del marco de sus competencias, La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Manizales requiere fomentar políticas de bienestar, en pro del personal uniformado y no uniformado de la Institución, es por eso que el Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales, como unidad desconcentrada del área de educación de la Dirección de Bienestar Social y Familia de la Policía Nacional, tiene a su cargo la prestación del servicio educativo en condiciones que garanticen el bienestar integral de la comunidad educativa, en concordancia con los lineamientos institucionales y normativos vigentes.

En desarrollo de sus funciones, la institución debe asegurar no solo la prestación del servicio educativo en términos académicos, sino también la disponibilidad de servicios complementarios que contribuyan al adecuado desarrollo de la jornada escolar, dentro de los cuales se encuentra el servicio de cafetería, entendido como un componente de apoyo logístico que permite garantizar el acceso a alimentos y bebidas durante la permanencia de los estudiantes, docentes, personal administrativo y demás integrantes de la comunidad educativa en las instalaciones del plantel.

Actualmente, el Colegio Nuestra Señora de Fátima no cuenta con la prestación del servicio de cafetería al interior de sus instalaciones, situación que genera afectaciones en la dinámica académica y administrativa, en la medida en que limita el acceso oportuno a alimentos, especialmente durante jornadas académicas extendidas, lo cual incide en el bienestar, la concentración y el rendimiento de los estudiantes.

Así mismo, la inexistencia de este servicio al interior del plantel expone a la comunidad educativa a riesgos asociados a la calidad, inocuidad y condiciones sanitarias de los productos adquiridos fuera de la institución.

Es importante precisar que la necesidad de contar con el servicio de cafetería no es sobreviniente, sino permanente y estructural dentro de la operación del establecimiento educativo. No obstante, no fue posible adelantar oportunamente el proceso contractual que permitiera su implementación para el inicio del calendario académico 2026, debido a la entrada en vigencia de las restricciones establecidas en la Ley de Garantías Electorales, las cuales limitan la celebración de contratos por parte de las entidades estatales en el periodo previo a los procesos electorales.

En este contexto, una vez superada la restricción legal derivada de la mencionada normativa, se hace procedente adelantar el proceso de contratación correspondiente, con el fin de atender una necesidad previamente identificada y debidamente justificada, cuya materialización se vio temporalmente limitada por una disposición externa a la voluntad de la entidad.

Desde el punto de vista técnico, la necesidad consiste en disponer de un espacio físico adecuado dentro de las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fátima, destinado al funcionamiento de una cafetería escolar, el cual será entregado bajo la modalidad de contrato de arrendamiento a un tercero, quien asumirá la administración, dotación, operación y mantenimiento del servicio, garantizando el cumplimiento de condiciones de calidad, salubridad, inocuidad de los alimentos, y precios razonables para los usuarios.

Debe precisarse que la entidad no contratará directamente la prestación del servicio de cafetería, sino que permitirá, mediante la figura de arrendamiento, el uso de un espacio institucional para que un particular desarrolle dicha actividad económica bajo su cuenta y riesgo, en el marco de las condiciones establecidas por la entidad.

La implementación de esta solución permite satisfacer la necesidad identificada, sin generar cargas operativas adicionales para la institución, y garantizando al mismo tiempo el acceso oportuno a productos alimenticios dentro de un entorno controlado, seguro y alineado con las políticas institucionales.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto No. 113 del 25 de enero de 2022, mediante el cual se modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional y se asignan funciones a la Dirección de Bienestar Social y Familia, así como de la Resolución No. 0266 del 25 de enero de 2023, que establece la estructura orgánica de dicha Dirección y reconoce a los colegios como unidades desconcentradas del área de educación, se hace necesario garantizar las condiciones logísticas y operativas que soporten la adecuada prestación del servicio educativo.

En consecuencia, se hace indispensable adelantar el proceso de contratación bajo la modalidad de arrendamiento de espacio, con el fin de habilitar el funcionamiento del servicio de cafetería dentro del plantel educativo, atendiendo una necesidad real, permanente y debidamente justificada, cuya atención resulta prioritaria para el normal desarrollo de las actividades académicas durante la vigencia 2026.

Actuaciones adelantadas:

- Mediante comunicado oficial GS-2026-029574-MEMAZ de fecha 24 de abril de 2026 se solicitó visita al perito evaluador para avalúo de bienes inmuebles.
- Formato de avaluó para bienes inmuebles de fecha 15/05/2026 por la cual se establece el total de canon de arriendo mensual.
- Acta de visita de inspección, vigilancia y control.
- Mediante comunicado oficial GS-2025-044351-MEMAZ de fecha 04 de julio de 2025 se realizó informe de acciones adelantadas par las condiciones sanitarias de la cafetería del colegio nuestra señora de Fátima.

- Mediante comunicado oficial GS-2026-002276-MEMAZ de fecha 13 de enero de 2026 se solicitó el concepto de causación impuesto IVA.
- Mediante comunicado oficial GS-2026-002147-MEMAZ de fecha 10 de enero de 2026 se solicitó condiciones SGSST en proceso de contratación cafetería
- Mediante comunicado oficial GS-2026-002881-MEMAZ de fecha 15 de enero de 2026 respuesta a la solicitud verificación obligaciones frente al SGSST
- Mediante comunicado oficial GS-2026-002176-MEMAZ de fecha 10 de enero de 2026 se solicitó concepto ambiental para proceso contratación.
- Mediante comunicado oficial GS-2026-003489-MEMAZ de fecha 19 de enero de 2026 respuesta a la solicitud concepto ambiental para proceso contratación.
- Certificado de Calibración y ensayo del medidor No. 6677429002 de fecha 19/09/2025 correspondiente al servicio de energía con concepto favorable.
- Certificado de Calibración y ensayo del medidor No. 531604 de fecha 01/07/2025 correspondiente al servicio de agua con concepto favorable.
- Acta No. AE-2026-012360-MEMAZ que trata de la determinación del oferente a invitar por parte del comité de adquisiciones, dueños de la necesidad y ordenador del gasto, con el fin de realizar el proceso por contratación directa, cuyo objeto es: "arrendamiento del espacio destinado al servicio de cafetería ubicado en el colegio nuestra señora de Fátima de la dirección de bienestar social y familia policía nacional en la ciudad de Manizales".

ii) ***La conveniencia, que apunta a la utilidad o provecho que reportará a la unidad policial, el objeto a contratar el análisis para el efecto deberá aludir, de ser procedente, la conveniencia ambiental, como herramienta que oriente la decisión frente a la selección del bien o servicio a adquirir, el que, en todo caso, será el más ajustado a la política ambiental.***

La celebración del contrato de arrendamiento del espacio destinado al funcionamiento de la cafetería en el Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales resulta conveniente para la institución, en la medida en que permite dar solución a una necesidad previamente identificada, garantizando la disponibilidad de un servicio complementario esencial para el desarrollo de la jornada académica.

Desde el punto de vista institucional, la conveniencia se sustenta en que la habilitación de un servicio de cafetería al interior del plantel contribuye al bienestar integral de la comunidad educativa, favorece la permanencia de los estudiantes dentro de las instalaciones durante la jornada escolar y fortalece las condiciones de seguridad, control y disciplina, al evitar desplazamientos hacia el entorno externo para la adquisición de alimentos.

Adicionalmente, el esquema de contratación mediante arrendamiento del espacio físico resulta el mecanismo más adecuado, en tanto permite a la entidad atender la necesidad sin asumir directamente la operación del servicio, trasladando al arrendatario la responsabilidad sobre la administración, dotación, personal, adquisición de insumos y cumplimiento de las condiciones sanitarias y comerciales exigidas. De esta manera, la institución optimiza el uso de sus recursos, evita cargas administrativas y operativas adicionales, y garantiza que la prestación del servicio se realice bajo la cuenta y riesgo de un tercero especializado.

Así mismo, la implementación de este modelo permite ejercer control institucional sobre las condiciones de prestación del servicio, especialmente en aspectos relacionados con la calidad de los productos, los precios al consumidor, el cumplimiento de normas sanitarias y la adecuada ocupación del espacio asignado.

En cuanto a la conveniencia ambiental, el desarrollo de la actividad de cafetería dentro de un espacio controlado al interior de la institución permite implementar medidas orientadas a la adecuada gestión de

residuos sólidos, la reducción en el uso de empaques no biodegradables, el manejo responsable de alimentos y la promoción de buenas prácticas ambientales por parte del operador del servicio. En este sentido, la entidad podrá establecer lineamientos para el adecuado manejo de residuos, separación en la fuente y disposición final, en concordancia con la política ambiental institucional.

De igual manera, la prestación del servicio dentro del plantel educativo disminuye la necesidad de desplazamientos de los estudiantes hacia el exterior, lo cual contribuye indirectamente a la reducción de impactos asociados al entorno, tales como generación de residuos en zonas externas y riesgos sanitarios derivados de la oferta informal.

En consecuencia, la contratación bajo la modalidad de arrendamiento del espacio para el funcionamiento de la cafetería resulta conveniente para la entidad, al permitir satisfacer una necesidad institucional de manera eficiente, segura y controlada, optimizando los recursos disponibles y garantizando condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades académicas durante la vigencia 2026.

iii) La oportunidad, que alude a las razones que sustentan la contratación del bien, servicio u obra, dentro del plazo en el que se ejecutará el contrato.

Teniendo en cuenta que el calendario académico del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales inició el día 26 de enero de 2026, fecha en la cual se reincorporó la comunidad estudiantil a las actividades escolares, y considerando que a la fecha no se cuenta con la prestación del servicio de cafetería al interior del plantel educativo, se hace necesario y prioritario adelantar el proceso de contratación que permita poner en funcionamiento dicho servicio.

Cabe precisar que, si bien el servicio de cafetería constituye una necesidad permanente para la comunidad educativa, no fue posible adelantar oportunamente el proceso de contratación, en razón a la entrada en vigencia de las restricciones derivadas de la Ley de Garantías Electorales, las cuales limitan la suscripción de contratos por parte de las entidades estatales durante el periodo previo a las elecciones.

En este sentido, una vez superado el periodo de restricción legal, se hace procedente y necesario iniciar de manera inmediata el proceso de contratación, con el fin de garantizar la prestación del servicio en condiciones de continuidad y calidad durante el desarrollo del calendario académico.

La oportunidad de la contratación se sustenta en que los estudiantes, docentes, personal administrativo y demás integrantes de la comunidad educativa requieren el acceso oportuno a alimentos y bebidas durante su permanencia en la institución, como parte del bienestar integral y apoyo al proceso formativo.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto No. 113 del 25 de enero de 2022, mediante el cual se modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional y se asignan funciones a la Dirección de Bienestar Social y Familia, así como de la Resolución No. 0266 del 25 de enero de 2023 que define la estructura orgánica de dicha Dirección y establece que los colegios son unidades desconcentradas del área de educación, se hace necesario garantizar las condiciones logísticas y operativas que permitan la adecuada prestación del servicio educativo.

En consecuencia, el arrendamiento del espacio destinado al funcionamiento de la cafetería se requiere de manera inmediata, una vez habilitadas las condiciones legales para su suscripción, garantizando la continuidad, estabilidad y adecuada prestación del servicio durante la vigencia académica 2026.

MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES

En cumplimiento a los términos del capítulo 2, sección 4, subsección 1 del Decreto 1082 de 2015, se verifica el manual para el manejo de acuerdos comerciales en procesos de contratación expedido por la entidad Colombia Compra Eficiente, versión CCE-EICP-MA-07 V2 del 08/11/2024, el cual en su numeral 4. ***"Los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación",*** numeral 4.1(...) *Las Entidades Estatales deben determinar, en la etapa de planeación de sus Procesos de Contratación, si los Acuerdos Comerciales vigentes entre Colombia y otros países son aplicables al Proceso de Contratación en cuestión. En caso de que sean aplicables, las Entidades Estatales deben cumplir con las obligaciones contenidas en estos* (...).

De conformidad con el análisis realizado frente a la aplicabilidad de los acuerdos comerciales suscritos por el Estado colombiano, se establece que el presente proceso contractual no se encuentra cobijado por dichos instrumentos internacionales.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el objeto del contrato corresponde al arrendamiento de un espacio físico dentro de una institución educativa para el funcionamiento de una cafetería escolar, bajo la modalidad de contratación directa, lo cual no configura un proceso de selección abierto ni competitivo a nivel internacional.

Así mismo, el alcance del contrato es de carácter local, orientado a satisfacer una necesidad específica de la entidad, sin que implique la adquisición de bienes o servicios susceptibles de ser ofertados en el marco de tratados de libre comercio o acuerdos internacionales.

En consecuencia, no resulta procedente la aplicación de disposiciones relacionadas con acuerdos comerciales en el presente proceso.

EL ARRENDAMIENTO OBJETO DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO SE REQUIERE A PARTIR DEL MES DE JULIO.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Revisados los archivos contractuales de la Dirección de Bienestar Social y Familia de la Policía Nacional, se evidenció la suscripción de contratos de arrendamiento de bienes inmuebles destinados al servicio de restaurante y cafetería en el Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales durante las vigencias 2019 y 2020, los cuales se relacionan a continuación:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - JOHANNA CAROLINA LEGUIZAMÓN AGUDELO	DIBIE No 08-1-016-19 del 04/02/2019	"ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE MANIZALES"	PN DIBIE CD 001 2019	Se ejecutó de conformidad con lo establecido en el contrato	No se presentaron inconvenientes con el contratista
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL – FUNDACIÓN DE MUJERES	DIBIE No 08-1-012-20 del 31/01/2020	"ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE	PN DIBIE CD 003 2020	Se ejecutó de conformidad con lo establecido en el contrato	No se presentaron inconvenientes con el contratista

MANIZALITAS NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, TATIANA BUITRAGO ÁLVAREZ		BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES"			

El Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales, en desarrollo de sus funciones institucionales y con el fin de garantizar condiciones adecuadas para la prestación del servicio educativo, ha identificado de manera permanente la necesidad de contar con un espacio destinado al funcionamiento de cafetería escolar al interior de sus instalaciones.

En vigencias anteriores al año 2020, la institución dispuso del servicio de cafetería como un apoyo logístico complementario a la actividad académica, permitiendo a la comunidad educativa acceder a alimentos y bebidas durante la jornada escolar en condiciones controladas. No obstante, a partir del año 2020, y en el marco de las condiciones derivadas de la emergencia sanitaria (COVID-19), el servicio fue suspendido.

Posteriormente, en el proceso de reactivación institucional, se adelantaron visitas por parte de la autoridad sanitaria competente, en las cuales se formularon observaciones relacionadas con las condiciones de infraestructura, salubridad y funcionamiento del espacio destinado a la cafetería. Estas observaciones implicaron la necesidad de realizar adecuaciones y ajustes técnicos al área, lo cual impidió la habilitación inmediata del servicio en las vigencias siguientes.

Dichas observaciones fueron atendidas progresivamente por la institución, culminando su subsanación hacia finales de la vigencia 2024, momento en el cual el espacio físico quedó habilitado desde el punto de vista sanitario para su uso.

Para la vigencia 2025, si bien existía la intención institucional de adelantar el proceso de contratación para la operación de la cafetería mediante arrendamiento, no fue posible su materialización debido a imprevistos de carácter técnico relacionados con la medición de los servicios públicos, específicamente en lo concerniente al consumo de agua.

En particular, se identificó que el medidor principal de agua no cumplía con los requisitos técnicos exigidos en materia de calibración, situación que impedía garantizar una medición adecuada, independiente y transparente del consumo atribuible al eventual arrendatario. Esta condición representaba un riesgo para la correcta ejecución del contrato, así como para la adecuada liquidación de los consumos de servicios públicos.

En atención a lo anterior, fue necesario adelantar las gestiones administrativas, técnicas y presupuestales tendientes a la adición de recursos para la adquisición y reemplazo del medidor principal de agua, el cual debía cumplir con los estándares técnicos y de calibración establecidos en la normatividad vigente. Dicho proceso culminó en el mes de diciembre de 2025, cuando se obtuvo la disponibilidad presupuestal y se procedió con la adquisición del medidor debidamente certificado.

Adicionalmente, se identificó la necesidad de instalar un medidor interno independiente para el área de la cafetería, con el fin de garantizar una medición específica, confiable y verificable del consumo de agua atribuible al operador del servicio. Este medidor fue adquirido e instalado el 07 de enero de 2026, dejando el espacio completamente habilitado desde el punto de vista técnico para la celebración del contrato de arrendamiento.

Una vez superadas las condiciones sanitarias y técnicas que impedían la contratación, la entidad adelantó en el mes de enero de 2026 gestiones preliminares orientadas a estructurar el proceso contractual, incluyendo la identificación de posibles interesados y la solicitud inicial de cotizaciones.

Sin embargo, dicho proceso no pudo continuar, debido a la entrada en vigencia de las restricciones derivadas de la Ley de Garantías Electorales, las cuales limitan la suscripción de contratos por parte de las entidades estatales durante el periodo previo a las elecciones, impidiendo la formalización del contrato en los tiempos inicialmente previstos.

En consecuencia, y una vez superadas las restricciones legales señaladas, la entidad retoma el proceso de contratación, contando actualmente con las condiciones técnicas, sanitarias y administrativas necesarias para adelantar el arrendamiento del espacio destinado a la cafetería escolar.

Así las cosas, los antecedentes administrativos permiten evidenciar que la no implementación del servicio en las vigencias posteriores al año 2020 no obedeció a falta de planeación o interés institucional, sino a circunstancias excepcionales de carácter sanitario, técnico y normativo que fueron debidamente atendidas y superadas, conforme a los principios de planeación, responsabilidad y eficiencia que rigen la contratación estatal.

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

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el literal c) del numeral 1.1 del Capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", en los estudios previos se deben expresar de manera clara y motivada las razones que conducen a la escogencia de la modalidad de selección, teniendo en cuenta, entre otros aspectos, las características del objeto a contratar, las circunstancias que rodean la contratación, la cuantía, la destinación del bien o servicio y la naturaleza de los contratantes.

En el presente caso, atendiendo la naturaleza del objeto contractual, consistente en el **arrendamiento de un bien inmueble destinado a la operación del servicio de cafetería al interior de una institución educativa**, se establece como modalidad procedente la **CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES**, de conformidad con lo previsto en el artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, y en armonía con los principios y disposiciones de la Ley 80 de 1993 y normas que la modifican y reglamentan.

La **CONTRATACIÓN DIRECTA** constituye una modalidad de selección de carácter excepcional, reglamentada por el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y desarrollada en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4 del Decreto 1082 de 2015, la cual procede únicamente en los eventos expresamente previstos por el legislador. Dentro de dichas **CAUSALES** se encuentra el **arrendamiento de bienes inmuebles**, cuando la entidad estatal actúa en calidad de arrendadora o arrendataria.

En relación con esta causal, el literal i) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015 establecen que las entidades estatales podrán alquilar o arrendar bienes inmuebles, para lo cual deberán verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad donde se requiere el bien y analizar y comparar las alternativas disponibles que satisfagan la necesidad identificada, observando en todo momento los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva que rigen la contratación estatal.

Para el desarrollo del presente proceso contractual, igualmente se tiene en cuenta lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014, "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", así como el Instructivo No. 024-DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, que

establece los lineamientos para la suscripción de contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional, y el Instructivo No. 003 DIBIE-SUBIE-70 del 04 de julio de 2023, aplicable a los inmuebles a cargo de la Dirección de Bienestar Social y Familia a nivel nacional.

En consecuencia, la entidad adelantará el proceso bajo la modalidad de contratación directa, garantizando el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva, mediante la verificación de condiciones del mercado, análisis del sector y solicitud de cotizaciones a posibles interesados.

Así las cosas, la modalidad seleccionada resulta jurídicamente procedente, adecuada y conforme al marco normativo vigente aplicable al presente proceso contractual.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1 EXPERIENCIA PROPONENTE
Este requisito está consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (No aplica)

4.1.3 EXPERIENCIA (No aplica)

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL
Este requisito está consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA
Este requisito está consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES
Este requisito está consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

4.2. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (Aplica para licitación pública y selección abreviada de menor cuantía): (No aplica)

4.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (dependiendo de la modalidad de selección) (No aplica)

4.3.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA:

De acuerdo a la información presentada en la oferta económica, se evaluará de la siguiente forma:

- Se tendrá en cuenta que la oferta económica no sea inferior, ni superior a la base del canon de arrendamiento fijada por la Policía metropolitana de Manizales.

4.3.2 FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: (No aplica)

4.3.3 CRITERIOS DE DESEMPATE (No aplica)

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El arrendamiento del espacio destinado al servicio de cafetería del colegio nuestra señora de Fátima de la dirección de bienestar social y familia Policía Nacional, se encuentra ubicado al interior de las instalaciones del Colegio Nuestra Señora De Fátima, en la calle 63 No. 13-23, barrio Viveros, del municipio de Manizales, la cual se encuentra distribuido de la siguiente forma:

No.	EDIFICACIONES	ÁREA (M2)	No. PISOS	VETUSTEZ (AÑOS)	UNIDAD CONTABLE
1	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA.	23,56	1	22	MEMAZ

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La forma de ejecución será en tracto sucesivo en pagos mensuales por concepto del canon de arrendamiento por parte del arrendatario, los primeros cinco (05) días de daca mes, el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, además el pago de los servicios públicos según facturación, de acuerdo con las condiciones del anexo especificaciones y condiciones técnicas mínimas.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, la cual se suscribirá una vez el contratista haya firmado el contrato y de la aprobación de la garantía única. La prestación del servicio de cafetería se hará de lunes a viernes en los horarios estipulados para la jornada escolar, también prestará el servicio si se requiere en servicios extraordinarios enfocados a la comunidad estudiantil.

Nota: Sin perjuicio del plazo de ejecución establecido en el presente numeral, se precisa que la ejecución material del contrato de arrendamiento del espacio destinado al servicio de cafetería estará sujeta al calendario académico oficial del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales.

PARÁGRAFO: En atención al instructivo N. 024 DIPON-DIRAF-70, del 17092020 *"lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la policía nacional"*. Establece que las prórrogas: en materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso la prórroga está orientada a ampliar el plazo de contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión implicara para el arrendatario pago del canon de arrendamiento por el termino en que pacte la prórroga del contrato.

Al término del cumplimiento del plazo de ejecución, el arrendatario debe hacer entrega del espacio y elementos del mismo, determinado para el funcionamiento de la cafetería ubicado en el colegio nuestra señora de Fátima.

5.4. FORMA DE PAGO

El arrendatario se obliga a pagar a favor de la Policía Nacional - Policía Metropolitana de Manizales, el canon mensual en forma anticipada por valor de SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS ($ 629.000,00) IVA incluido moneda legal colombiana, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y el primer pago se realizará proporcional a la fecha de suscripción del contrato, en la cuenta corriente

0801000225 del banco BBVA fondos especiales Metropolitana de Manizales 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, al supervisor del contrato.

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL: En atención al avalúo realizado por parte de la oficina de bienes raíces de la Policía metropolitana de Manizales a través del formato 2BS-FR-0033 versión 2 "FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES", determinó el valor del canon de arrendamiento.

El valor estimado del presente proceso asciende a la suma de SIETE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 7.548.000,00) IVA incluido, así:

Descripción	Canon mensual antes de IVA	IVA del 19%	Canon mensual incluido IVA	Plazo de ejecución en meses	Valor Total
Canon de Arrendamiento	$ 528.571,43	$ 100.428,57	$ 629.000,00	12	$ 7.548.000,00
Valor total					**$ 7.548.000,00**

En caso del NO PAGO del arriendo dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes, el arrendatario se obliga a pagar a favor el arrendador el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así:

- Del día 6 al 10 un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento.
- Del día 11 al 20 un valor de adicional de cinco (5%) del canon de arrendamiento.
- Del día 21 al 30 un valor de adicional de siete (7%) del canon de arrendamiento

a) Se hace claridad que el canon de arrendamiento no incluye los costos de los servicios públicos con que cuentan los espacios a arrendar, ya que estos deben de cancelarse por parte del arrendatario de manera mensual de acuerdo a su consumo según lectura de los medidores.

b) El área dada en arrendamiento para el servicio de cafetería cuenta con servicios públicos y sus respectivos medidores, así mismo cuenta con la certificación de calibración de los mismos.

Parágrafo 1: El pago del canon de arrendamiento se realizará de manera proporcional y únicamente durante los periodos en los cuales el servicio de cafetería se encuentre en operación efectiva, conforme al calendario académico oficial del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales.

En consecuencia, durante los periodos de suspensión de la ejecución contractual derivados de los recesos escolares, previamente definidos por la Dirección de Bienestar Social y Familia y formalizados por el supervisor del contrato, no se causará el pago del canon de arrendamiento, ni se generarán obligaciones económicas a cargo del arrendatario asociadas a la operación del servicio, a solicitud del arrendatario.

El valor del canon será liquidado de forma proporcional al tiempo efectivo de prestación del servicio dentro de cada periodo mensual, con base en certificación expedida por el supervisor del contrato, quien verificará la prestación efectiva del servicio. El canon mensual establecido corresponde a un valor de referencia para periodos de operación normal del servicio.

SERVICIOS PÚBLICOS:

El canon de arrendamiento no incluye el valor de los servicios públicos domiciliarios, los cuales estarán a cargo exclusivo del arrendatario durante toda la vigencia del contrato.

Los servicios públicos asociados al funcionamiento del espacio destinado al servicio de cafetería corresponden a energía eléctrica y acueducto, aseo y alcantarillado, los cuales serán liquidados de acuerdo con el consumo real registrado en los medidores internos instalados para dicho espacio.

Teniendo en cuenta que los medidores de la cafetería dependen técnicamente del medidor principal del establecimiento educativo, el procedimiento para el cobro y pago de los servicios públicos será el siguiente:

1. Al inicio de la ejecución del contrato, el supervisor del contrato y el arrendatario realizarán lectura inicial de los medidores internos instalados en el área destinada al servicio de cafetería, dejando constancia escrita de dicha lectura, la cual servirá como punto de partida para la liquidación del consumo de los servicios públicos.
2. El periodo de consumo de los servicios públicos corresponderá al periodo de facturación que emita la empresa prestadora del servicio, de acuerdo con la factura del medidor principal.
3. Una vez el Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales reciba la factura del medidor principal por parte de la empresa prestadora, se procederá a realizar la lectura de cierre del medidor interno correspondiente al área de la cafetería, la cual se efectuará en sitio, en presencia del supervisor del contrato y del arrendatario.
4. Con base en la diferencia entre la lectura inicial y la lectura de cierre, se determinará el consumo real del periodo facturado, el cual será notificado formalmente al arrendatario mediante comunicado escrito, indicando el valor a pagar.
5. El arrendatario deberá cancelar el valor correspondiente al consumo de los servicios públicos dentro del plazo señalado en el comunicado, contado a partir de la fecha de notificación, consignando el valor en la cuenta corriente No. 0801000225 del Banco BBVA – Fondos Especiales Policía Metropolitana de Manizales, y deberá allegar copia del comprobante de pago al supervisor del contrato.

El área destinada para el servicio de cafetería cuenta con medidores internos debidamente instalados y certificados, conforme al siguiente detalle:

Servicio Públicos	NO. medidor interno instalado
Servicio de energía y alumbrado publico	6677429002
Servicio de acueducto, aseo y alcantarillado	531604

Parágrafo 1: Los periodos de facturación no serán divisibles, salvo el primero, cuando la fecha de inicio del contrato no coincida con el inicio del mes calendario. En este caso, el arrendatario pagará el valor proporcional correspondiente a la fracción del mes, previo a la entrega del inmueble.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

Para la supervisión del contrato que se origine del presente proceso se requiere una persona que tenga conocimiento de los servicios a adquirir, quien realizará seguimiento continuo e informará al Área Administrativa y Financiera de la Policía Metropolitana de Manizales, las novedades que se presenten, quien(es) vigilará (n) el correcto cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato, así mismo informará periódicamente sobre el desarrollo de la ejecución y liquidación del contrato dentro de los términos y plazos previstos por el Grupo de Contratos con el comunicado de notificación, debiendo dar cumplimiento a las funciones,

responsabilidades, facultades y prohibiciones consagradas de manera general y aquellas que están relacionadas en Leyes 80/93,1150/07,1474/11, Decreto 1082 de 2015 y el capítulo XII "supervisión/interventoría" de la Resolución 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado, modificado y complementado por la resolución 00090 del 2018 y las demás que le sean asignadas.

De acuerdo a lo anterior, la vigilancia, supervisión, verificación operativa y técnica del contrato estará a cargo del siguiente personal, quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el Comando de la Policía Metropolitana de Manizales para la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto contractual, así:

UNIDAD	SUPERVISOR
NUSEFA	Rector Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales

La supervisión del contrato estará a cargo de verificar de manera clara que se cumpla con las especificaciones técnicas del objeto del contrato, tramite para que se hagan efectivas las garantías y pólizas de cumplimiento y en general el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas en la normatividad legal vigente relacionada, debiendo cumplir entre otras con las siguientes obligaciones:

1. Ejercer esta actividad con responsabilidad, en forma oportuna, eficiente y eficaz de forma tal que se garantice el apropiado desarrollo y ejecución del objeto contractual.
2. Garantizar la eficiente y oportuna inversión de los recursos que se van adquirir durante el contrato.
3. Asegurar que el arrendatario se ciña con los plazos, términos, condiciones técnicas y demás previsiones del contrato.
4. Velar porque la ejecución del contrato no tenga interrupciones injustificadas.
5. Buscar, en la medida de lo posible, que no se generen conflictos entre las partes y adoptar medidas para solucionar las controversias.
6. Exigir al arrendatario el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato y en la Ley 80 de 1993.
7. Impartir instrucciones al arrendatario sobre el cumplimiento de las obligaciones.
8. Exigir la información que considere necesaria con el fin de abordar las obligaciones que su actividad le demanda, con pleno conocimiento de los distintos aspectos contractuales.
9. Dejar constancia escrita de todas sus actuaciones. Las órdenes o instrucciones que imparta son de obligatorio cumplimiento siempre y cuando estén en concordancia con la ley y lo pactado en el correspondiente acuerdo contractual o convencional.
10. Sugerir las medidas y efectuar las recomendaciones que considere necesarias para la mejor ejecución del acuerdo.
11. Tan pronto como quede ejecutado en su totalidad el contrato, deberá rendir por escrito un informe de su cumplimiento, (informe final), y posterior la correspondiente acta de liquidación.
12. En aquellos eventos en que surjan **ausencias prolongadas del supervisor, es necesario que se solicite al ordenador del gasto mediante comunicación, el nombramiento de un determinado**

funcionario como supervisor encargado en virtud de la ausencia justificada del titular verbigracia vacaciones, curso de ascenso, comisiones del servicio por periodos considerables.

13. La entrega de la supervisión de un funcionario a otro debe ser previa autorización del ordenador del gasto y debe ser realizada mediante acta de entrega, señalando el estado actual del contrato o la orden de compra, datos o hechos de relevancia que deban ser conocidos por el supervisor entrante.
14. Los supervisores **no pueden hacer modificaciones** a los términos y condiciones establecidos en los contratos u órdenes de compra sin la aprobación del ordenador del gasto.
15. Las prórrogas a los contratos y órdenes de compra **deben estar amparadas en causales de justificación válidas** verbigracia fuerza mayor, caso fortuito, hecho de un tercero o hechos imprevisibles para el contratista y en tal sentido los conceptos emitidos por la supervisión para tal fin deben analizar que efectivamente exista una causal válida para que la Administración conceda la prórroga.
16. Los sitios de entrega de los **bienes no pueden ser modificados unilateralmente** por el supervisor.
17. Para el caso de bienes inmuebles en arrendamiento, se recomienda recibirlos inventariados y restituirlos de igual modo.
18. Se recomienda a los supervisores llevar un expediente físico donde obren todas las actuaciones derivadas del ejercicio de la supervisión.
19. Debe existir fluida comunicación entre el supervisor y los diferentes grupos que intervienen durante la ejecución del contrato en lo que refiere a la recepción y verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
20. Los informes de supervisión **deben ser presentados de manera oportuna**, informando las novedades en tiempo real y de igual modo las consideraciones o recomendaciones por parte de la supervisión en relación a la novedad reportada.
21. Se recuerda que es responsabilidad del supervisor registrar el avance de la ejecución del contrato en el SECOP II.
22. Los supervisores de los contratos de interventoría deberán realizar la publicación en SECOP II de los informes que presente la interventoría frente a la ejecución del contrato de obra previa verificación y aprobación del contenido de los mismos.
23. Se deben adelantar las gestiones y acciones que correspondan para efectos de mitigar y/o evitar la constitución de reservas presupuestales injustificadas.
24. En aquellos eventos en que se haya configurado una reserva presupuestal, es necesario que se adelanten todas las gestiones y acciones posibles para depurar la reserva que se constituyó, esto con la finalidad de evitar la configuración de una vigencia expirada.
25. Para el contrato de prestación de servicios profesionales y para aquellos donde se involucra el empleo de personal por parte del contratista, se debe evitar a toda costa incurrir en actuaciones que tipifiquen un contrato de trabajo; en tal sentido debe quedar claro que la profesional cuenta y debe facilitársele el desarrollo de su plena autonomía técnica, total independencia, no sometida al cumplimiento de ningún tipo de horario. Para este tipo de contrato **no hay subordinación.**

26. Tramitar para conocimiento del Ordenador del Gasto las situaciones o anomalías que afecten la debida ejecución del contrato y que sean reportadas por el contratista.

27. Informar al Ordenador del Gasto y a la firma contratista para sé que adopten las medidas necesarias, cuando se produzcan fenómenos que alteren el equilibrio económico o financiero del contrato.

28. DOCUMENTOS QUE DEBE RENDIR EL SUPERVISOR A LA OFICINA DE CONTRATOS: constancia de pago del canon de arrendamiento mensual y soporte de pago de los servicios públicos, copia del pago de seguridad social (Se debe solicitar para cada pago), si es persona natural y no está obligado a realizar los aportes parafiscales debe anexar el correspondiente aporte a salud y pensión, copia de los pagos efectuados por tesorería, informe de supervisión mensual según formato vigente (CÓDIGO: 2BS-FR-0019 de FECHA: 12-03-2021, VERSIÓN: 5) y Acta de liquidación. **Esta documentación debe rendirse una vez se tenga la información relacionada con la orden de pago, máximo dentro del mes siguiente al término del plazo de ejecución en el Grupo de Contratos**.

29. **Los supervisores deberán solicitar el usuario para registrase en el SECOP II,** de acuerdo al capítulo III. Registro de usuarios establecido en la Guía rápida para el Registro de la Entidad Estatal(**https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/20180803_guia_pp_registroentidadestatal_entidadestatal_v4.pdf**), con este, podrán acceder al proceso de contratación relacionado en el asunto. Lo anterior con el fin de que cada supervisor publique el respectivo informe de supervisión 2BS-FR-0019 dentro del proceso en dicho Portal, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión contractual capítulo **VI. Seguimiento a la ejecución contractual,** la cual puede ser consultada en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/14_20180803_guia_gc_gestion_contractual_entidadestatal_v3.pdf.

30. Verificar que el contratista diligencie y entregue a la entidad el formato Código: 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", una vez sea perfeccionado el contrato. El acceso a la información deberá ajustarse a los parámetros establecidos en el procedimiento 1DT-PR-0006 entrega de Información bajo deber de reserva, proceso de gestión documental y sus procedimientos asociados.

31. Verificar las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de la Policía Metropolitana de Pereira, por parte del contratista y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato, de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*" en especial las señaladas en su Artículo 2.2.4.6.28. Para este propósito, debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo:

    a. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con el contratista y sus trabajadores o subcontratistas.

    b. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente.

    c. Informar al contratista al igual que a sus trabajadores, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto

riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias.

d. Instruir al contratista y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad.

e. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, para lo cual podrá asesorarse con el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en la unidad.

32. Verificar el cumplimiento del contratista frente a todos los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo con la Resolución 1111 de 2017 *Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes*, (***derogada por la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019***) en especial lo indicado el **Artículo 8.** ***Obligaciones del empleador o contratante,*** así:

    a. Contabilizar en los indicadores de estándares, los contratistas, estudiantes, trabajadores en misión y en general todas las personas que presten servicios o ejecuten labores en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa contratante.

    b. Documentar y mantener un procedimiento que incluya todos los aspectos relacionados en el art. 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y los del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.

    c. Verificar, constatar y tener documentado el cumplimiento de los Estándares Mínimos establecidos en la presente resolución del contratista que preste servicios en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa contratante y de las personas que lo asesoran o asisten en Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes deben tener licencia en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y aprobar el curso virtual de cincuenta (50) horas.

33. Se deberá informar al contratista, mediante comunicado oficial, el consumo mensual de los servicios públicos (energía y agua).

34. Se deberá informar por correo electrónico, con una antelación de diez (10) días, al Grupo de Tesorería MEMAZ para la generación de la factura correspondiente al canon de arrendamiento. Esto con el fin de garantizar su posterior pago por parte del arrendatario.

35. Tener en cuenta lo establecido en comunicación oficial GS-2022-007405-ARIAC-GACON-29 de fecha 26/02/2022, "ORIENTACIONES GENERALES EN MATERIA DE SUPERVISIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONVENIOS Y CONTRATOS".
36. En aquellos eventos donde se presenten alguna situación administrativa, (vacaciones, licencias, excusas total, traslados, etc) deberán solicitar mediante comunicación oficial la solicitud de reemplazo al ordenador del gasto incluyendo el periodo de ausencia, para lo cual deberán enviar copia de la solicitud a la oficina de contratos, anexo al acta de entrega del cargo donde se deberá señala el estado

actual del contrato o la orden de compra, datos o hechos de relevancia que deban ser conocidos por el supervisor entrante.

37. Una vez retorne a sus labores se deberá informar mediante comunicación oficial, con el fin de ser notificadas nuevamente sus funciones como supervisor, es importante aclarar que **las obligaciones de la supervisión finalizan una vez vencido la vigencia de las pólizas expedidas con ocasión al respectivo contrato** LEY 80 DE 1993, artículo 4. *DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LAS ENTIDADES ESTATALES. Para la consecución de los fines de que trata el artículo anterior, las entidades estatales: 4o. "Adelantarán revisiones periódicas de las obras ejecutadas, servicios prestados o bienes suministrados, para verificar que ellos cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por los contratistas, y promoverán las acciones de responsabilidad contra éstos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan. Las revisiones periódicas a que se refiere el presente numeral deberán llevarse a cabo por lo menos una vez cada seis (6) meses durante el término de vigencia de las garantías".* O con la ejecución del contrato y la liquidación del mismo cuando no se exijan pólizas.

Además, deberá cumplir las funciones de carácter administrativas, técnicas, financieras y legales contempladas en la Ley 1474 de 2011 y en el capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORÍA de la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", así como abstenerse de incurrir en las prohibiciones allí contempladas. En caso de dudas sobre el contenido de estas normas, podrán ser consultadas en el Grupo de Contratos y reclamar copia de la misma.

Nota 1: El supervisor del contrato deberá verificar la presentación oportuna de la póliza de garantía original por parte del contratista (si ésta se ha solicitado en el contrato), igualmente se informa que la ejecución del contrato solo se podrá iniciar con la aprobación de la Póliza; si el contrato no requiere de póliza la ejecución inicia a partir del registro presupuestal.

De igual manera se deberá presentar el informe de supervisión una vez se realice la entrega de los bienes y/o servicios del contrato con fecha límite del mes siguiente, radicado al ordenador del gasto MEMAZ, previa revisión del analista de contratos para posterior publicación en el SECOP II por parte de supervisor y entrega de manera física al Grupo de Contratos con el fin de que repose en el respectivo expediente contractual, así mismo de deberán registrar el avance de la ejecución del contrato en la sección "Balance de Pagos y Balance de Entregas, esto es cumplimiento al procedimiento ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS, Código: 2BS-PR-0010, Fecha: 12-03-2021, Versión: 6, donde indica que:

(...) El supervisor, Coordinador o Interventor del contrato, deberá remitir al ordenador del gasto el informe de seguimiento a la ejecución del contrato o los informes de incumplimiento, en los formatos establecidos, documento que deberá presentarse de manera física para su correspondiente revisión e inserción en el expediente del contrato, e igualmente deben estar publicados por el supervisor, interventor o coordinador en el expediente electrónico del contrato en SECOP II, en la sección de "documentos de ejecución del contrato".

Adicionalmente, deberán registrar el avance de la ejecución del contrato en la sección "Balance de Pagos y Balance de Entregas"*(...).*

Nota 2: Así mismo deberán dar cumplimiento de acuerdo a lo ordenado en la Comunicación Oficial GS-2023-054860-MEMAZ, de fecha 18 de octubre de 2023. Publicidad de todos los documentos contractuales, teniendo en cuenta los hallazgos formulados por parte de la Contraloría General de la República.

Es de anotar que el informe de supervisión deberá ser cargado al SECOP II mensualmente y ejecutado el total de la aceptación de oferta, con la respectiva reevaluación del proveedor.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso se efectuará de FORMA TOTAL, PREVIO CUMPLIMIENTO DE los criterios jurídico, técnico, y económicos exigidos y de acuerdo a lo establecido en el capítulo 2, sección 1, subsección 4 articulo 2.2.1.2.1.4.11 del decreto 1082 de 2015.

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

En atención al decreto 1082 del 26 de mayo de 20156 *"Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional"* subsección 4, contratación directa artículo 2.2.1.2.1.4.5 *No obligatoriedad de garantías*. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos. En tal sentido para el presente proceso de contratación directa se exigirá la garantía única según la justificación descrita en el anexo denominado análisis del riesgo y forma de mitigarlo anexo al presente estudio previo.

Nota 1: La propuesta deberá ser presentada a través de la plataforma del SECOP II, teniendo en cuenta el cronograma establecido por el sistema para la presentación de las ofertas; por lo tanto, no se tendrán en cuenta propuestas presentadas de forma física en las instalaciones del Colegio Nuestra señora de Fátima Manizales o de la Policía metropolitana de Manizales o enviadas por correo.

Nota 2: En caso de que se presente alguna falla en la plataforma previamente respaldada por el certificado de la indisponibilidad del SECOP II, La Policía Metropolitana de Manizales habilita el correo electrónico memaz.gruco@policia.gov.co, con el fin de surtir las acciones contractuales correspondientes por este medio, de acuerdo al procedimiento indicado en la Guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II publicada en la página de Colombia Compra Eficiente, previo cumplimiento a los requisitos allí establecidos.

Nota 3: El oferente deberán tener en cuenta los Términos y Condiciones de Uso de la plataforma, en virtud de su aceptación al momento de realizar la creación del usuario y/o cuenta del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), debiendo aplicar los protocolos, lineamientos y procedimientos descritos en el Mini sitio de SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii , incluidos manuales, conceptos y guías de uso, cualquier actuación que contradiga lo establecido en estos es responsabilidad exclusiva de los usuarios". En especial lo relacionado con la presentación de ofertas antes de publicación de adendas, toda vez que esto genera que la oferta no sea válida, es decir que no podrá ser adjudicada por la Entidad Estatal.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

a demanda del servicio objeto del presente proceso se encuentra representada principalmente por la comunidad educativa del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Manizales, conformada por estudiantes de los diferentes niveles académicos, docentes, personal administrativo y demás personal que desarrolla actividades al interior de la institución.

Se trata de una demanda de carácter cautivo, permanente y localizada, en la medida en que los usuarios del servicio permanecen durante la jornada escolar dentro de las instalaciones del plantel educativo, generando la necesidad de acceder a alimentos y bebidas en condiciones de oportunidad, calidad y salubridad, sin requerir desplazamientos hacia el entorno externo.

Durante el desarrollo de la jornada académica, se establecen espacios definidos para el consumo de alimentos, tales como descansos pedagógicos y tiempos de permanencia prolongada, en los cuales la comunidad educativa requiere alternativas de alimentación accesibles y controladas, especialmente tratándose de población estudiantil en su mayoría menor de edad.

Adicionalmente, debe señalarse que este tipo de servicio constituye una necesidad recurrente en instituciones educativas y entidades del sector público, en las cuales se ha identificado la implementación de servicios de cafetería mediante esquemas de arrendamiento o similares, con el fin de garantizar el bienestar del personal y usuarios en general.

En este sentido, entidades estatales como unidades policiales, centros educativos y dependencias administrativas cuentan con servicios de cafetería al interior de sus instalaciones, lo que evidencia la existencia de una demanda institucional consolidada para este tipo de servicios complementarios.

Así las cosas, la demanda del servicio no solo responde a las necesidades propias del Colegio Nuestra Señora de Fátima, sino que se enmarca dentro de una dinámica general del sector público, en la cual la provisión de servicios de alimentación interna constituye un componente fundamental para el adecuado funcionamiento de las actividades misionales.

Es importante precisar que la demanda del servicio se limita al ámbito interno de la institución, sin apertura al público en general, lo cual delimita su alcance y permite su control por parte de la entidad.

En consecuencia, la existencia de una población estable, la permanencia diaria de la comunidad educativa y la validación de este tipo de servicios en otras entidades públicas evidencian una demanda real, continua y plenamente identificada, que justifica la necesidad de habilitar el servicio de cafetería mediante el arrendamiento del espacio destinado para tal fin.

Con el fin de reforzar el análisis de la demanda institucional, se presentan a continuación algunos contratos suscritos por entidades estatales, en los cuales se evidencia la implementación de servicios de cafetería mediante la modalidad de arrendamiento, lo cual ratifica la existencia de una necesidad recurrente y generalizada en el sector público:

CONCEPTO	DETALLE
Objeto y número de contrato	057-ARC-CBNL04-2022 ENTREGAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO CON ÁREA TOTAL DE 90 M2, UBICADO A 500 METROS DE LA BASE

	NAVAL ARC "SAN ANDRÉS", PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, RESTAURANTE Y PRODUCTOS MISCELÁNEOS
Presupuesto por concepto de	FUNCIONAMIENTO
Cuantía	15.339.344,00
Modalidad del contrato	CONTRATACIÓN DIRECTA (CON OFERTAS)
Entidad contratante	ARMADA NACIONAL - BASE NAVAL ARC SAN ANDRÉS
Nombre del contratista	LIZETH SABRINA DIAZ RAMOS
Fecha inicio ejecución del contrato	23/12/2022
Plazo de ejecución	31/12/2023
Sanciones	NINGUNO

CONCEPTO	DETALLE
Objeto y número de contrato	87-1-30042-2023 ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL DISTRITO DE POLICÍA No. 1 IBAGUÉ.
Presupuesto por concepto de	FUNCIONAMIENTO
Cuantía	6.120.000,00
Modalidad del contrato	CONTRATACIÓN DIRECTA (CON OFERTAS)
Entidad contratante	POLICÍA METROPOLITANA DE IBAGUÉ
Nombre del contratista	CAFETERÍA MACHIN
Fecha inicio ejecución del contrato	12/05/2023
Plazo de ejecución	11/11/2024
Sanciones	NINGUNA

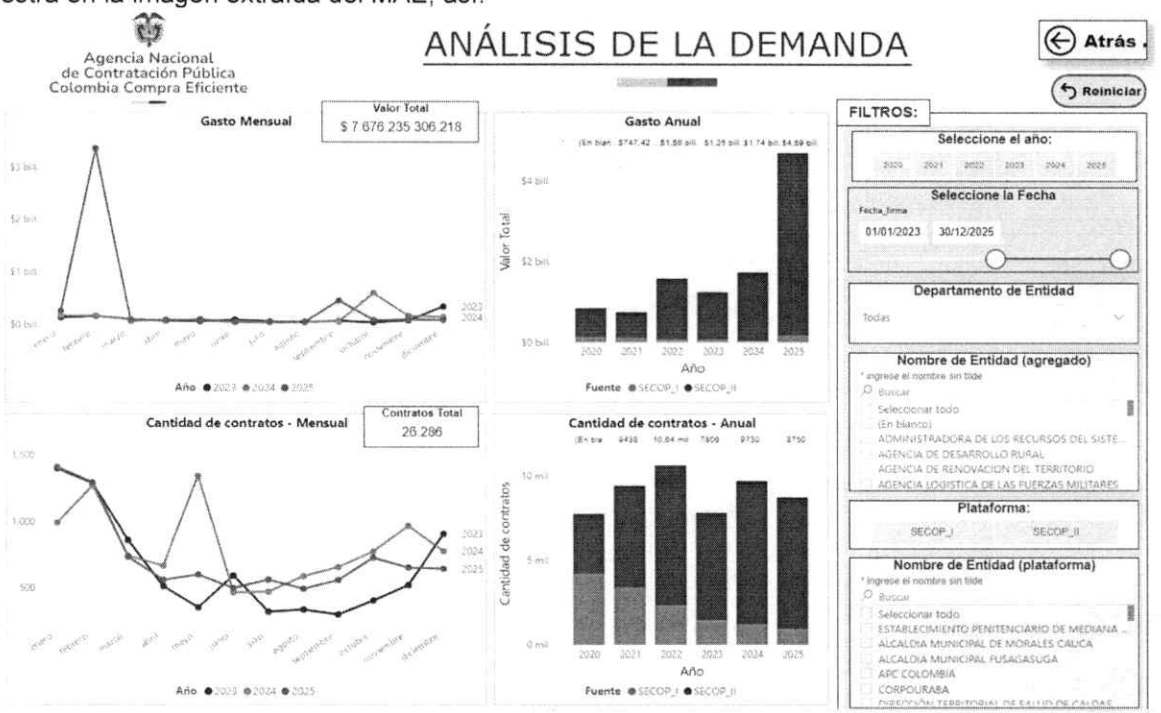
CONCEPTO	DETALLE
Objeto y número de contrato	CO1.PCCNTR.5875173 CEDER A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE DESTINADO PARA EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS APRENDICES, INSTRUCTORES Y DEMÁS PERSONAL DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL, UBICADO EN LA CALLE 72K NO 26J-97, PONDAJE, DE LA CIUDAD DE CALI, CON UN ÁREA APROXIMADA DE 50.22 M2, CONTANDO CON SERVICIO INDEPENDIENTE DE GAS (3 SALIDAS, PARA MARMITA, ESTUFA Y EXHIBIDOR DE VITRINA PARA COMIDA CALIENTE) Y COMPARTIDO DE AGUA, Y ENERGÍA; DOTADO CON DOS EXTRACTORES IN
Presupuesto por concepto de	FUNCIONAMIENTO
Cuantía	13.750.000,00
Modalidad del contrato	CONTRATACIÓN DIRECTA (CON OFERTAS)
Entidad contratante	SENA REGIONAL VALLE Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Nombre del contratista	SAJOMA
Fecha inicio ejecución del contrato	5/02/2024
Plazo de ejecución	31/12/2024
Sanciones	NINGUNA

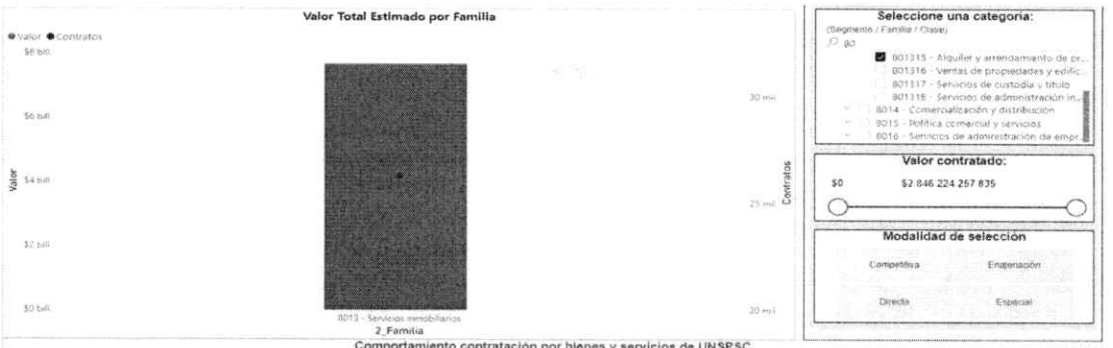
CONCEPTO	DETALLE
Objeto y número de contrato	23-1-10040-25 ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 221M², ASÍ COMO UN ÁREA DESCUBIERTA DE 99,20M², DESTINADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE, UBICADAS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE POLICIA CESAR
Presupuesto por concepto de	FUNCIONAMIENTO
Cuantía	10.452.672
Modalidad del contrato	CONTRATACIÓN DIRECTA (CON OFERTAS)
Entidad contratante	DEPARTAMENTO DE POLICÍA CESAR
Nombre del contratista	RAUL LEONARDO QUIROGA SANTIAGO
Fecha inicio ejecución del contrato	21/12/2025
Plazo de ejecución	21/12/2026
Sanciones	NINGUNA

CONCEPTO	DETALLE
Objeto y número de contrato	11-1-30069-2025 ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA, UBICADA EN LA ESTACION DE POLICIA SUR PALMIRA, UBICADA EN LA CARRERA 24 NO. 21 - 50, BARRIO LAS VICTORIAS DE PALMIRA VALLE
Presupuesto por concepto de	FUNCIONAMIENTO
Cuantía	8.772.000
Modalidad del contrato	CONTRATACIÓN DIRECTA (CON OFERTAS)
Entidad contratante	POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Nombre del contratista	RESTAURANTE LA FOGATA DE MI ABUELA
Fecha inicio ejecución del contrato	06/11/2025
Plazo de ejecución	06/12/2025
Sanciones	NINGUNA

MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO (MAE)

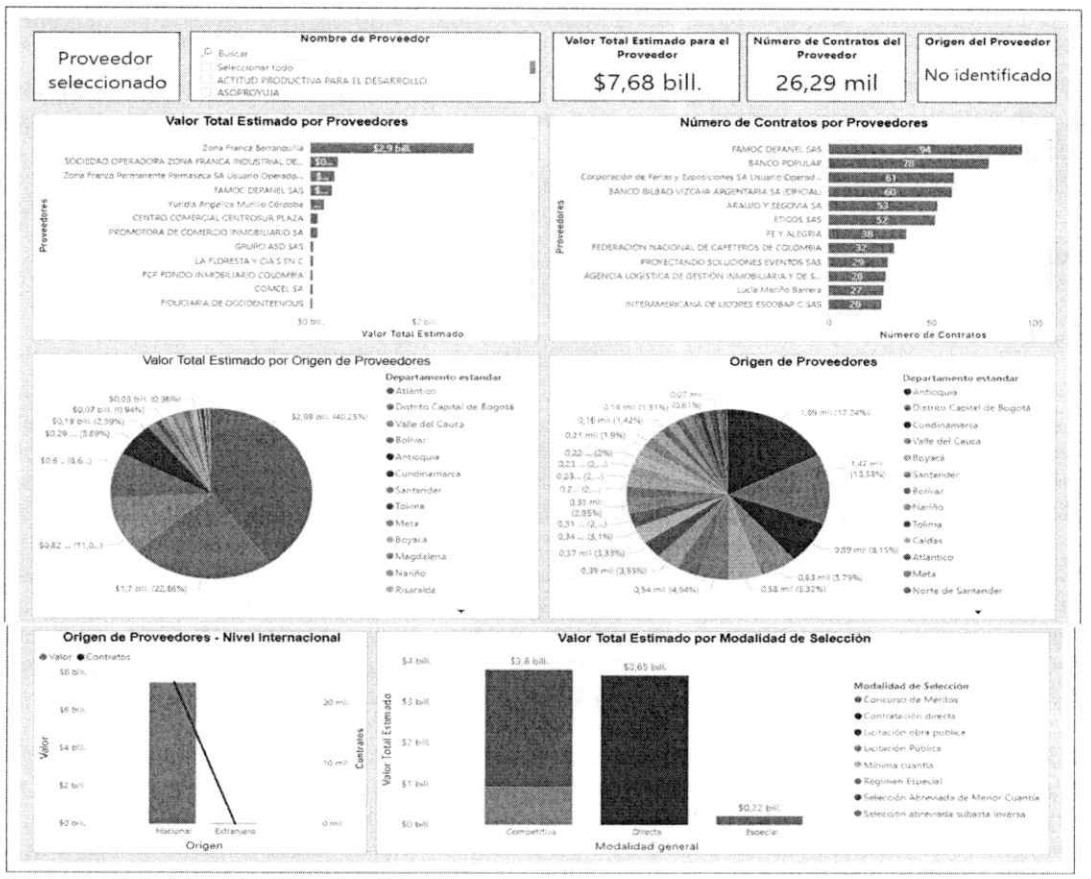
Con el fin de analizar el comportamiento de la demanda en la contratación estatal relacionada con el objeto del presente estudio previo, se utilizó la herramienta Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE) de Colombia Compra Eficiente, donde una vez aplicado el filtro para la CLASIFICACIÓN UNSPSC 80131502 "Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones" entre las vigencias 2023 y 2025, encontrando que para las vigencias anteriormente mencionadas se adjudicaron 26.286 contratos por valor de $ 7.676.235.306.218 en las entidades del estado. Lo anterior evidencia un volumen significativo de procesos contractuales asociados a esta categoría, lo cual permite identificar la existencia de una demanda consolidada en el ámbito estatal, como se muestra en la imagen extraída del MAE, así:





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025			
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos
8013 - Servicios inmobiliarios	7806	$1.245.390.593.996	16,22%	9730	$1.736.725.045.504	22,62%	8750	$4.694.119.666.718	61,15%	26286 $7.
Total	7806	$1.245.390.593.996	16,22%	9730	$1.736.725.045.504	22,62%	8750	$4.694.119.666.718	61,15%	26286 $7.



De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (E-MAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ información.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

En el marco del Modelo de Abastecimiento Estratégico – MAE, se realizó el análisis de la demanda con base en la información recopilada, cuyos resultados se presentan en las gráficas anteriores.

De acuerdo con lo evidenciado, se identifica que el servicio de cafetería corresponde a una necesidad de carácter permanente dentro de la institución, asociada a la permanencia continua de la comunidad educativa durante la jornada escolar.

Así mismo, los resultados reflejan un comportamiento estable de la demanda, lo cual permite inferir que existe una utilización constante del servicio durante los periodos académicos, especialmente en los espacios destinados para el consumo de alimentos.

En este sentido, el análisis de la demanda permite concluir que el servicio requerido presenta condiciones de recurrencia y estabilidad, lo cual justifica la necesidad de garantizar su disponibilidad mediante un esquema que permita su operación continua, como es el arrendamiento del espacio destinado para tal fin.

Si bien el análisis corresponde a una categoría general de arrendamiento de bienes inmuebles, los resultados son aplicables al presente proceso, en la medida en que el servicio de cafetería se habilita a través del arrendamiento de un espacio físico dentro de la institución, compartiendo las mismas dinámicas contractuales.

En consecuencia, el análisis realizado a través del MAE permite concluir que existe una demanda institucional consolidada, con características de permanencia, recurrencia y estabilidad, lo cual respalda la viabilidad del presente proceso contractual y la necesidad de garantizar la prestación continua del servicio de cafetería mediante el arrendamiento del espacio destinado para tal fin.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Manizales es una ciudad ubicada en el centro-occidente de Colombia y es la capital del departamento de Caldas. Cuenta con una población aproximada de 472.000 habitantes y conforma, junto con el municipio de Villamaría, un importante centro urbano y académico de la región. La ciudad se destaca por su portafolios amplios en educación universitaria, concentrando instituciones de educación superior de reconocimiento nacional, así como una amplia población estudiantil, docente y administrativa.

Como capital departamental, Manizales alberga las sedes de la Gobernación de Caldas, la Asamblea Departamental, el Tribunal Administrativo de Caldas, la fiscalía general de la Nación y diversas entidades públicas, organismos estatales y empresas de carácter regional, lo que genera una dinámica económica y comercial permanente. Adicionalmente, cuenta con una ubicación estratégica y una adecuada conectividad terrestre con ciudades como Bogotá, Medellín, Cali y los municipios que integran el Eje Cafetero.

El mercado local se encuentra conformado por personas naturales y jurídicas dedicadas a actividades comerciales y de prestación de servicios, dentro de las cuales se destacan aquellas relacionadas con la preparación, comercialización y expendio de alimentos y bebidas. Si bien el tamaño poblacional de la ciudad puede representar un mercado de menor escala frente a las principales capitales del país, existe una oferta de personas o empresas con experiencia y capacidad para atender procesos de contratación relacionados con servicios de cafetería.

A nivel municipal y departamental se evidencia la existencia de personas naturales y jurídicas legalmente constituidas, que cuentan con capacidad técnica, operativa, financiera y administrativa para asumir la operación de servicios de cafetería mediante el arrendamiento de espacios destinados para tal fin dentro de instituciones educativas, garantizando condiciones de calidad, continuidad, oportunidad e idoneidad en la atención de la comunidad educativa.

El sector económico asociado a la operación de cafeterías escolares presenta una amplia participación de oferentes, caracterizándose por un mercado competitivo en el que concurren establecimientos y operadores especializados en la producción, preparación, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, quienes desarrollan sus actividades en cumplimiento de los requisitos sanitarios, de inocuidad y demás disposiciones legales vigentes establecidas por las autoridades competentes.

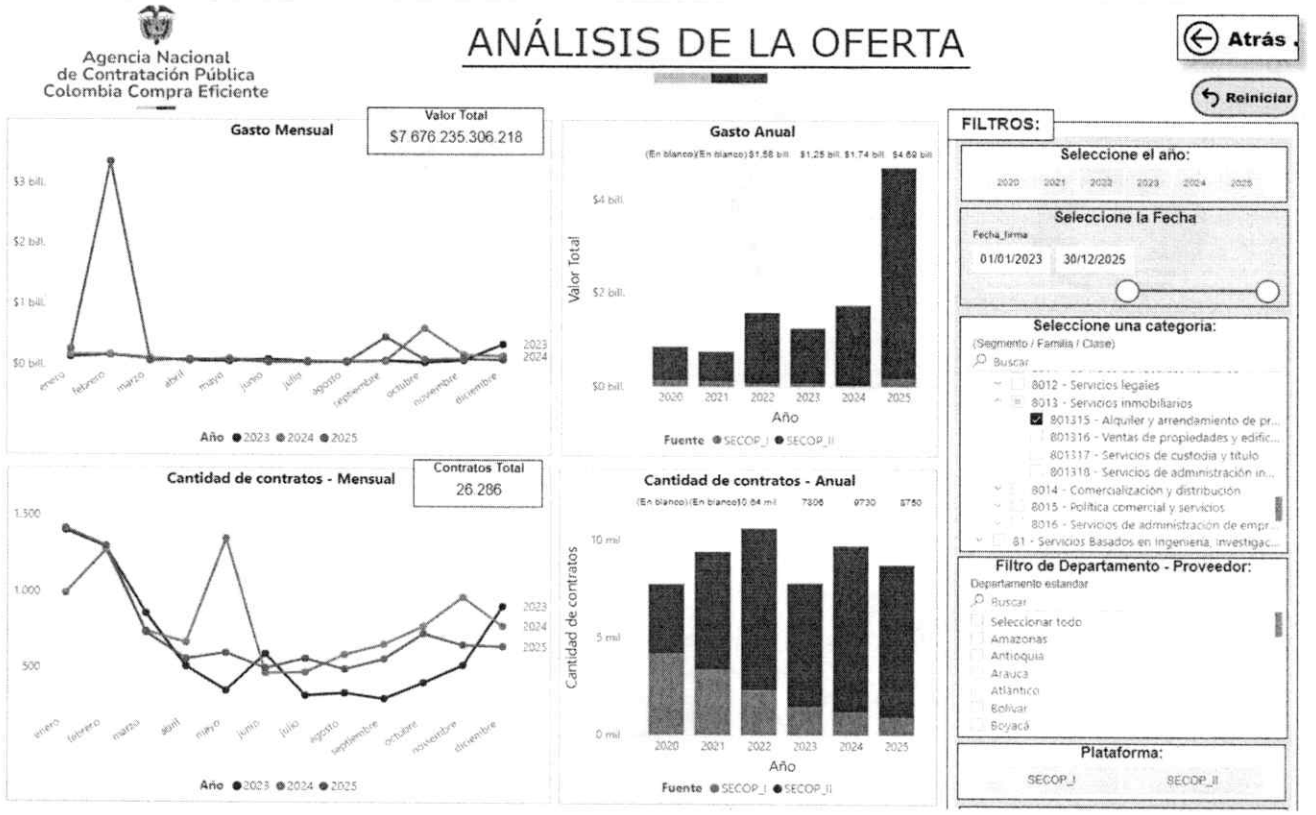
Con el propósito de garantizar la adecuada estructuración del proceso contractual correspondiente a la vigencia 2026, la entidad adelantó el respectivo estudio de mercado, orientado a identificar potenciales interesados en el arrendamiento y operación del espacio destinado al servicio de cafetería, determinar la pluralidad de posibles oferentes y analizar las condiciones técnicas, económicas y comerciales del sector, evidenciando la existencia de condiciones que permiten adelantar un proceso de selección con garantías de participación y competencia.

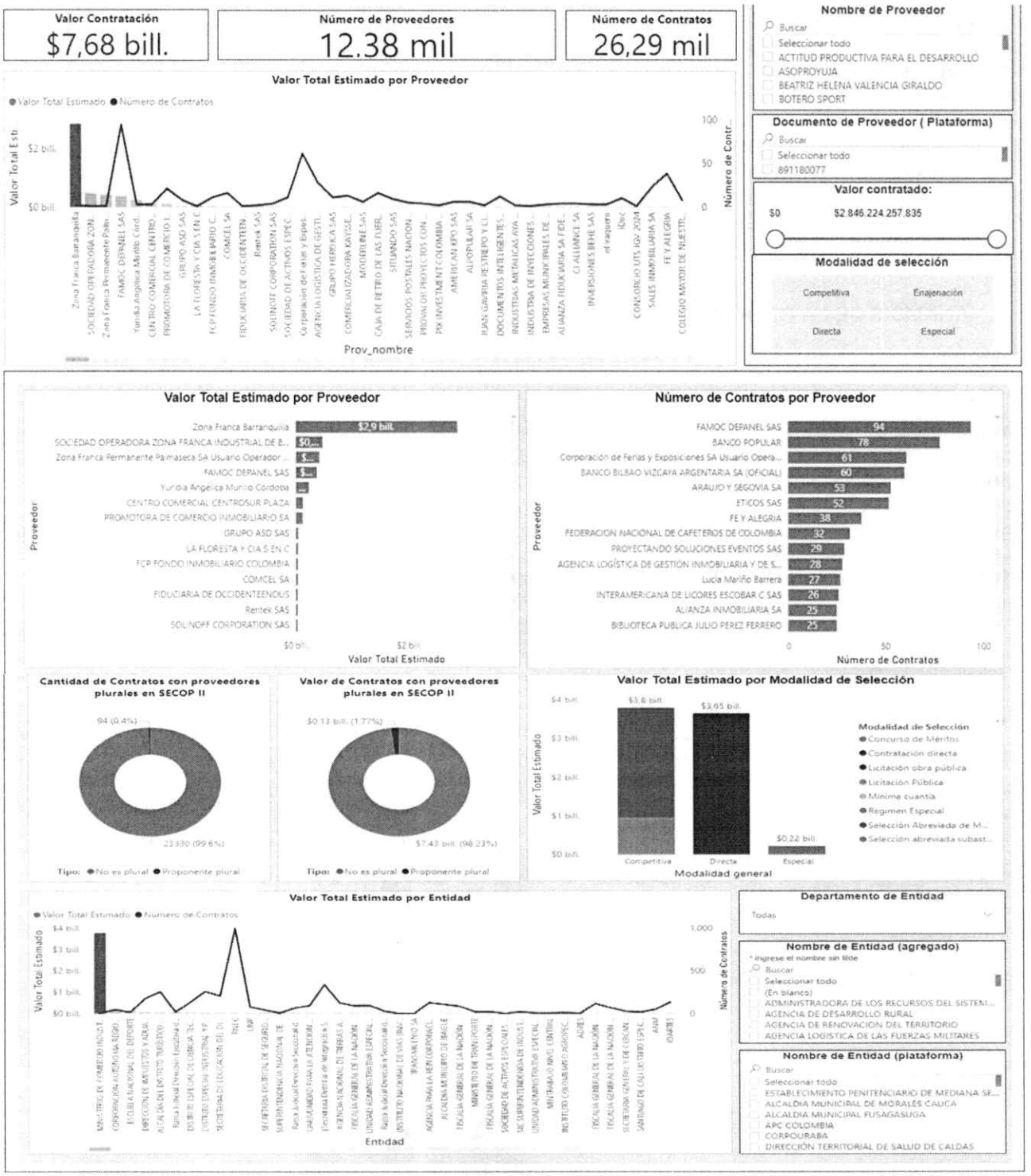
3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO MAE- ANÁLISIS DE LA OFERTA (NACIONAL)

Para el análisis de la oferta a nivel nacional, se utilizó el Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE) de Colombia Compra Eficiente, con base en la clasificación UNSPSC 80131500 *"Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones"*.

De acuerdo con la información obtenida, durante las vigencias 2023 a 2025 participaron doce mil trescientos ochenta (12.380) proveedores en procesos contractuales asociados a esta clasificación, lo cual demuestra la existencia de una oferta amplia, diversificada y con experiencia en este tipo de contratos.




Valor Contratación
$7,68 bill.
Número de Proveedores
12.38 mil
Número de Contratos
26,29 mil
Valor Total Estimado por Proveedor
Valor Total Estimado
Número de Contratos
Prov_nombre
Nombre de Proveedor
Buscar
Seleccionar todo
ACTITUD PRODUCTIVA PARA EL DESARROLLO
ASOPROYUJA
BEATRIZ HELENA VALENCIA GIRALDO
BOTERO SPORT
Documento de Proveedor (Plataforma)
Buscar
Seleccionar todo
891180077
Valor contratado:
$0
$2.846.224.257.835
Modalidad de selección
Competitiva
Enajenación
Directa
Especial
Valor Total Estimado por Proveedor
Zona Franca Barranquilla
SOCIEDAD OPERADORA ZONA FRANCA INDUSTRIAL DE B...
Zona Franca Permanente Palmaseca SA Usuario Operador ...
FAMOC DEPANEL SAS
Yurdila Angelica Murillo Cordoba
CENTRO COMERCIAL CENTROSUR PLAZA
PROMOTORA DE COMERCIO INMOBILIARIO SA
GRUPO ASD SAS
LA FLORESTA Y CIA S EN C
FCP FONDO INMOBILIARIO COLOMBIA
COMCEL SA
FIDUCIARIA DE OCCIDENTEENOUS
Rentek SAS
SOLINOFF CORPORATION SAS
$0 bill.
$2 bill.
Valor Total Estimado
Proveedor
Número de Contratos por Proveedor
FAMOC DEPANEL SAS 94
BANCO POPULAR 78
Corporación de Ferias y Exposiciones SA Usuario Opera... 61
BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA SA (OFICIAL) 60
ARAUJO Y SEGOVIA SA 53
ETICOS SAS 52
FE Y ALEGRIA 38
FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA 32
PROYECTANDO SOLUCIONES EVENTOS SAS 29
AGENCIA LOGÍSTICA DE GESTION INMOBILIARIA Y DE S... 28
Lucia Mariño Barrera 27
INTERAMERICANA DE LICORES ESCOBAR C SAS 26
ALIANZA INMOBILIARIA SA 25
BIBLIOTECA PUBLICA JULIO PEREZ FERRERO 25
0
50
100
Número de Contratos
Proveedor
Cantidad de Contratos con proveedores plurales en SECOP II
94 (0.4%)
22330 (99.6%)
Tipo: No es plural Proponente plural
Valor de Contratos con proveedores plurales en SECOP II
$0.13 bill. (1.77%)
$7.43 bill. (98.23%)
Tipo: No es plural Proponente plural
Valor Total Estimado por Modalidad de Selección
$4 bill.
$3 bill.
$2 bill.
$1 bill.
$0 bill.
$3.8 bill.
$3.65 bill.
$0.22 bill.
Competitiva
Directa
Especial
Modalidad general
Valor Total Estimado
Modalidad de Selección
Concurso de Méritos
Contratación directa
Licitación obra pública
Licitación Pública
Mínima cuantía
Regimen Especial
Selección Abreviada de M...
Selección abreviada subast...
Valor Total Estimado por Entidad
Valor Total Estimado
Número de Contratos
Entidad
Departamento de Entidad
Todas
Nombre de Entidad (agregado)
* Ingrese el nombre sin tilde
Buscar
Seleccionar todo
(En blanco)
ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEM...
AGENCIA DE DESARROLLO RURAL
AGENCIA DE RENOVACION DEL TERRITORIO
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Nombre de Entidad (plataforma)
Buscar
Seleccionar todo
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SE...
ALCALDIA MUNICIPAL DE MORALES CAUCA
ALCALDIA MUNICIPAL FUSAGASUGA
APC COLOMBIA
CORPOURABA
DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS

Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025			
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos
8013 - Servicios inmobiliarios	7806	$1.245.390.593.996	16,22%	9730	$1.736.725.045.504	22,62%	8750	$4.694.119.666.718	61,15%	26286 $7.
Total	7806	$1.245.390.593.996	16,22%	9730	$1.736.725.045.504	22,62%	8750	$4.694.119.666.718	61,15%	26286 $7.

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

El comportamiento reflejado en las gráficas del MAE evidencia una participación constante de proveedores a lo largo de dichas vigencias, lo que permite concluir que el mercado presenta estabilidad y disponibilidad continua de oferentes.

Si bien el análisis corresponde a una categoría general de arrendamiento de bienes inmuebles, sus resultados resultan aplicables al presente proceso, en la medida en que la operación del servicio de cafetería se desarrolla mediante el arrendamiento de un espacio físico, compartiendo las mismas dinámicas contractuales.

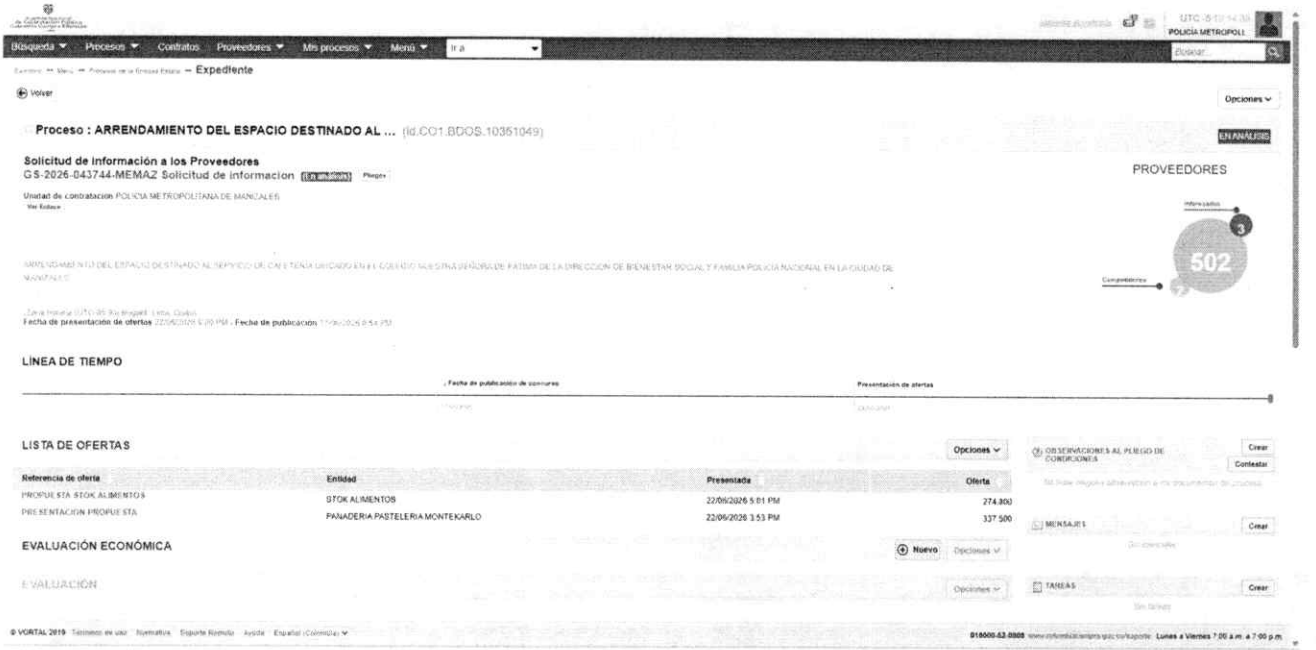
En consecuencia, a nivel nacional se evidencia la existencia de una oferta suficiente, con proveedores con experiencia y capacidad para participar en el presente proceso contractual.

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR

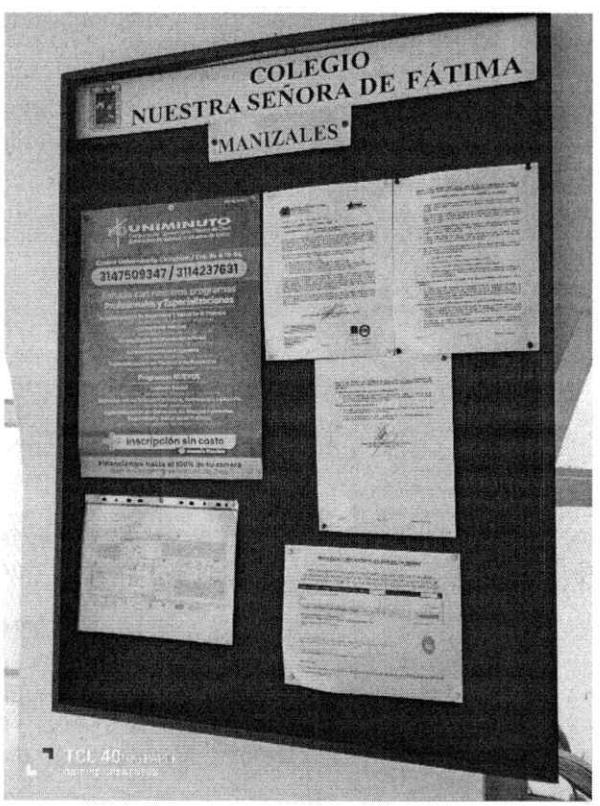
En el marco del estudio de mercado adelantado por la entidad, se identificaron posibles oferentes interesados en la operación del servicio de cafetería, mediante solicitud de cotizaciones y publicación en la plataforma SECOP II.

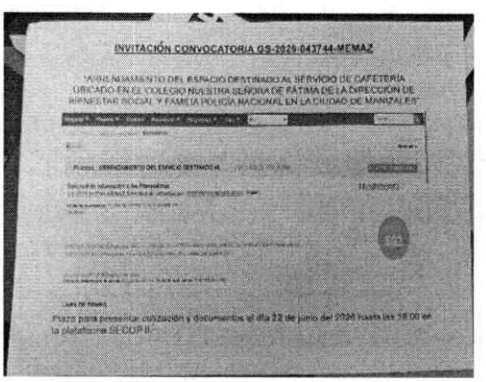
Dentro del presente estudio de conveniencia y oportunidad, se solicitó en calidad de estudio de mercado través del SECOP II mediante comunicado oficial GS-2026-043744-MEMAZ, solicitud de cotización de ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES" (ID CO1.BDOS.10351049) publicado el 17/06/2026 a las 18:54 horas de lo cual el día 22/06/2026 de 2026 se realizó el cierre a las 18:00 horas. Cabe anotar que, aunque hubo visualización por 502 proveedores, se recibió dos (02) ofertas formales por dicha plataforma. Así mismo, se realizó de forma simultánea se realizó difusión a través de la emisora de la Policía Nacional Manizales, el dia 18/06/2026 y en cartelera del Colegio, así:

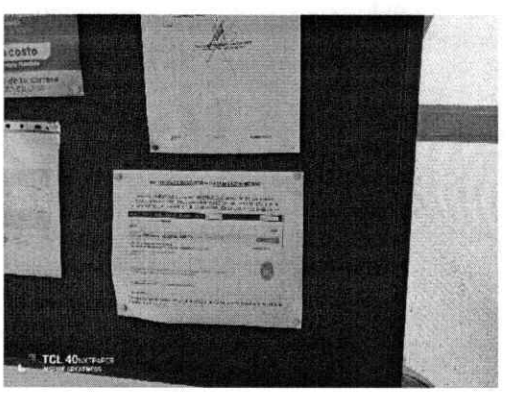
SECOP II



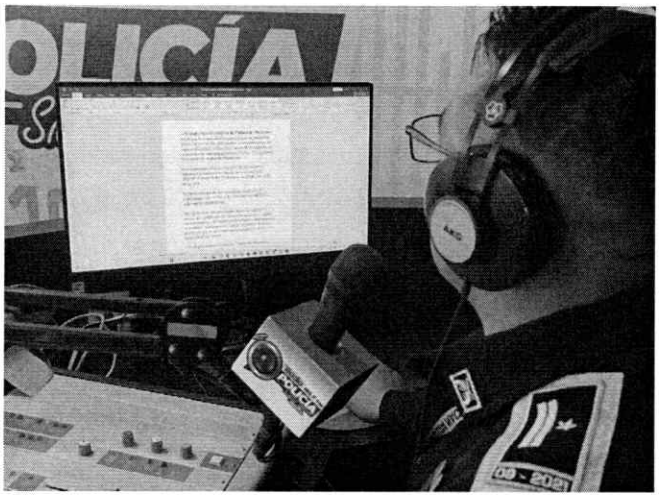
CARTELERA COLEGIO NUSEFA MANIZALES







EMISORA POLICIA NACIONAL MANIZALES



Como resultado de estas actuaciones, se recibieron propuestas por parte de oferentes con experiencia en la operación de servicios de cafetería, lo que permitió verificar la existencia de oferta a nivel local y la capacidad del mercado para atender la necesidad institucional.

En consecuencia, la información recolectada permite concluir que el mercado presenta condiciones adecuadas de participación, competitividad y capacidad operativa, lo cual sustenta la viabilidad del presente proceso contractual.

OFERENTES IDENTIFICADOS

1. STOK ALIMENTOS S.A.S

- **Representante legal:** Oscar Iván Monroy Rojas
- **Correos electrónicos de respuesta:**
  - tokalimentos@gmail.com
- **Medio de presentación de la oferta:**
  - Plataforma SECOP II

2. PANADERÍA Y PASTELERÍA MONTEKARLO

- **Propietaria:** Juliana Vinasco Ossa
- **Correo electrónico de respuesta:** julivinascoossa@gmail.com
- **Medio de presentación de la oferta:**
  - Plataforma SECOP II

Una vez verificado el cumplimiento del plazo para la presentación de cotización, y recibidas las propuestas por parte de los interesados, el día 26 de junio de 2026 se llevó a cabo sesión del comité de adquisiciones y ordenador del gasto, con el propósito de determinar el oferente que, por cumplir las condiciones requeridas y resultar más favorable para los intereses de la entidad y de la comunidad estudiantil, será invitado a continuar con el proceso de contratación directa, constancia de lo anterior en el acta No. AE-2026-012360-MEMAZ del 26 de junio de 2026.

No obstante, las cotizaciones allegadas por ambos interesados serán tenidas en cuenta como insumo para la elaboración del estudio de mercado, con el fin de establecer los precios techos de los productos.

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Para la determinación de la estructura económica del proceso, se tomó como principal referente el avalúo realizado por el perito valuador de la Policía Metropolitana de Manizales, elaborado mediante el Formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles".

Con base en dicho avalúo, se estableció un canon mensual de arrendamiento por valor de SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS ($629.000,00) M/CTE, incluido IVA, valor que resulta acorde con las condiciones del mercado, la ubicación del inmueble, el área disponible y el uso específico del espacio.

Adicionalmente, el arrendatario deberá asumir los costos asociados a los servicios públicos domiciliarios, conforme al consumo real, de acuerdo con las lecturas de los medidores instalados, en cumplimiento de lo dispuesto en el Instructivo No. 024 DIPON–DIRAF del 14 de septiembre de 2020.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: El arrendamiento del espacio destinado al servicio de cafetería presenta variables que inciden en la viabilidad económica del negocio, tales como la estacionalidad derivada del calendario académico, la variación en la demanda durante periodos de receso escolar y la competencia externa en el entorno del plantel educativo.

Así mismo, factores macroeconómicos como la inflación, el costo de los insumos y las exigencias normativas pueden incidir en la operación del servicio.

No obstante, la permanencia de la comunidad educativa dentro de la institución durante la jornada escolar garantiza una demanda constante, lo cual mitiga los riesgos y asegura la sostenibilidad del servicio.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: La vinculación de un arrendatario para la operación de la cafetería del Colegio Nuestra Señora de Fátima genera beneficios institucionales asociados al bienestar de la comunidad educativa, al garantizar el acceso oportuno a alimentos y bebidas bajo condiciones controladas de salubridad y calidad.

Adicionalmente, permite reducir riesgos relacionados con la integridad física de los estudiantes, minimizar salidas no autorizadas del plantel y fortalecer el control sanitario de los productos ofrecidos. De igual forma, la Policía Metropolitana de Manizales percibe un ingreso económico que contribuye al fortalecimiento de los fondos internos y a la satisfacción de necesidades institucionales.

COSTOS INDIRECTOS: Todos los costos indirectos asociados al proceso de contratación y a la ejecución del contrato, tales como pólizas, certificaciones, costos administrativos, gastos de intermediación y demás erogaciones necesarias para el desarrollo del objeto contractual, serán asumidos en su totalidad por el proponente y futuro contratista.

4. MONEDA A CONTRATAR

La moneda en la cual se deberá presentar la oferta y se realizará el contrato, será en pesos colombianos.

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realiza la consulta en la página https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii, precios referencias en procesos iguales o similares a este proyecto así:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
ESEMETA- Martha Bernal De Nieto	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO CON DESTINO AL FUNCIONAMIENTO DE LAS OFICINAS DE NIVEL CENTRAL DE LA ESE DEPARTAMENTAL DEL META SOLUCIÓN SALUD	CO1.PCCNTR.4137933 de fecha 19/10/2022	1395 DE 2022	$7.375.000.00
OFICINA JURÍDICA-EIKON DIGITAL SAS	ARRENDAMIENTO DE SIETE CABINAS EN LA LÍNEA 1 Y SIETE CABINAS EN LA LÍNEA 2 DEL CABLE AÉREO PARA PUBLICIDAD EN LA CIUDAD DE MANIZALES Y EL MUNICIPIO DE VILLAMARÍA CALDAS	CO1.PCCNTR.5536702 de fecha 11/10/2023	071-2023	$15.993.600.00
GESTIÓN CONTRACTUAL-DISTRIBUIDORA DE POLLO DAYIS	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL A11 SITUADO EN LA ZONA A DE LA PLAZA DE MERCADO ENTRE LA SEÑORA FLOR YANET MARTÍNEZ RODRÍGUEZ Y LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE TENJO	CO1.PCCNTR.7061755 de fecha 22/11/2024	CD-ARREND-606-2024	$2.338.200.00
POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CAFETERÍA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO	CO1.NTC.8707898 de fecha 22/07/2025	PN MEVIL CD 038-2025	$11.886.680,00

Una vez analizado los precios referencia SECOP, se establece que no es viable tener en cuenta estos precios, pues si bien es el mismo objeto de arrendamiento, las infraestructuras locativas, la ubicación geográfica, los servicios y los productos prestados varían en sus valores ofertados, haciendo inviable algún tipo de búsqueda y comparativo en cuanto a los costos por arriendo de inmuebles con otras entidades estatales, motivo por el cual estos valores no serán tenidos en cuenta para la estimación del valor del presente proceso.

De igual forma se tomará el valor arrojado por el avalúo del canon de arrendamiento realizado por el señor Intendente jefe JORGE ARMANDO RUBIO MARÍN, funcionario perito valuador de la Metropolitana de Manizales, bajo formatos de avaluó para bienes inmuebles entregados a esta dependencia.

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

Se realizo la verificación de los últimos contratos celebrados los cuales se encontraron contratos en las vigencias 2019 y 2020 por la dirección de bienestar social y familia de la policía nacional realizados al Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, así:

Ítem	Entidad contratante y contratista	Número de contrato	Descripción	Valor unitario (IVA -IPC)	Valor total
1	DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL - JOHANNA CAROLINA LEGUIZAMÓN AGUDELO	DIBIE No 08-1-016-19 del 04/02/2019	"ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE MANIZALES"	$ 476.888,34	$ 4.768.883,40
2	DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL – FUNDACIÓN DE MUJERES MANIZALITAS NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, TATIANA BUITRAGO ÁLVAREZ	DIBIE No 08-1-012-20 del 31/01/2020	"ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES"	$ 351.057,44	$ 3.510.574,40

Los precios históricos del presente proceso no aplicarán para establecer el valor estimado del proceso, para tal efecto se tendrá en cuenta el avalúo del canon de arrendamiento realizado por el señor Intendente jefe JORGE ARMANDO RUBIO MARÍN, funcionario perito valuador de la Metropolitana de Manizales, bajo formatos de avaluó para bienes inmuebles entregados a esta dependencia.

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

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

En atención a que el presente proceso se desarrollará por la modalidad de contratación directa con persona determinada, no existe un catálogo o portal web donde se pueda consultar los precios, por lo tanto, este numeral no se tendrá en cuenta para determinar el valor estimado de la contratación.

Bien o servicio	Fecha	Empresa	Valor
ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA MANIZALES	N/A	N/A	N/A

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Para determinar el canon de arrendamiento mensual del área destinada para el servicio de cafetería en las instalaciones del colegio nuestra señora de Fátima, se tuvo en cuenta el avaluó realizado por de la oficina de bienes raíces, así:

Bien o servicio	Cotización No. 1	Cotización No. 2	Cotización No. 3	Avaluó canon de arrendamiento mensual (incluido IVA)	Valor estimado mensual (incluido IVA)
ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA MANIZALES	N/A	N/A	N/A	$ 629.000,00	**$ 629.000,00**

En análisis del precio del mercado se obtuvo a partir del avaluó de fecha 13/05/2026 realizado mediante formato de avaluó para bienes inmuebles 2BS-FR-0033 por el Intendente jefe JORGE ARMANDO RUBIO MARÍN, funcionario perito valuador de la Metropolitana de Manizales, canon mensual que se adopta como valor estimado para la vigencia 2026." así:

Bien o servicio	Valor canon mensual
ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO PARA LA CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA MANIZALES	$ 629.000,00

Lo anterior en cumplimiento al instructivo No 024 DIPON -DIRAF .70 del 17 de septiembre de 2020 *"lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la policía nacional"*.

Con el fin de verificar la razonabilidad de los precios de los productos que serán comercializados en la cafetería escolar, se realizó un ejercicio comparativo con base en las cotizaciones recibidas por la plataforma SECOP II, a través de la solicitud radicada mediante oficio GS-2026-043744-MEMAZ.

ITEM	PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	STOK ALIMENTOS S.A.S	PANADERÍA Y PASTELERÍA MONTEKARLO	MENOR VALOR COTIZADO
	GALLETERIA				
1	Festival pequeño	X 4	$ 1.000,00	$ 2.000,00	$ 1.000,00
2	Rondalla	36 gr	$ 700,00	$ 900,00	$ 700,00
3	Galletas de soda en paquete individual dux	15,4 gr	$ 1.500,00	$ 2.000,00	$ 1.500,00
4	Oreo pequeño	36 gr	$ 1.800,00	$ 2.000,00	$ 1.800,00
5	Wafer	27,2 gr	$ 700,00	$ 900,00	$ 700,00
6	Ducales	27 gr	$ 1.500,00	$ 2.300,00	$ 1.500,00
7	Club Social	24 gr	$ 1.500,00	$ 2.000,00	$ 1.500,00
8	Chokis	47 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00	$ 2.000,00
9	Cocosete wafer	46 gr	$ 1.500,00	$ 3.000,00	$ 1.500,00
10	Glasitas	32 gr	$ 1.500,00	$ 2.500,00	$ 1.500,00
	PRODUCTOS DE PAQUETE				
11	Cheese Tris Pequeño	42 gr	$ 1.500,00	$ 3.500,00	$ 1.500,00
12	Papas rizadas	35 gr	$ 5.000,00	$ 3.700,00	$ 3.700,00
13	Choclitos Limón	40 gr	$ 2.300,00	$ 3.000,00	$ 2.300,00
14	De todito natural	45 gr	$ 7.000,00	$ 4.000,00	$ 4.000,00
15	De todito BBQ	45 gr	$ 7.000,00	$ 4.000,00	$ 4.000,00
16	Snacky caramelo	50 gr	$ 1.500,00	$ 2.800,00	$ 1.500,00

17	Trocipollo	30 gr	$ 2.000,00	$ 2.500,00	$ 2.000,00
18	Margarita de limón	36 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00	$ 2.500,00
19	Margarita de Natural	36 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00	$ 2.500,00
20	Margarita de pollo	36 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00	$ 2.500,00
21	Tocinetas	20 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00	$ 2.000,00
22	Platanitos maduros	40 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00	$ 2.000,00
23	Platanitos verdes	40 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00	$ 2.000,00
24	Rosquitas	16 gr	$ 2.000,00	$ 3.500,00	$ 2.000,00
25	Doritos mega queso	40 gr	$ 2.300,00	$ 3.800,00	$ 2.300,00
26	Choco Crispí cereal	50 gr	$ 2.000,00	$ 3.500,00	$ 2.000,00
27	Kellogs cereal	50 gr	$ 2.000,00	$ 3.500,00	$ 2.000,00
28	Nuggets de Milo Pequeño	20 gr	$ 4.000,00	$ 3.000,00	$ 3.000,00
29	Boliqueso	38 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00	$ 2.000,00
30	Cheetos	40 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00	$ 2.000,00
	CONFITERIA.				
31	Chocolatina Jumbo Pequeña	17 gr	$ 1.500,00	$ 2.500,00	$ 1.500,00
32	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña	11 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00	$ 2.000,00
33	Maní Moto	42 gr	$ 2.500,00	$ 2.500,00	$ 2.500,00
34	Maní salado la especial	35 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00	$ 2.500,00
35	Maní dulce	20 gr	$ 2.500,00	$ 2.500,00	$ 2.500,00
36	Halls	Unidad	$ 500,00	$ 300,00	$ 300,00
37	Panelitas	2,9 gr	$ 1.000,00	$ 900,00	$ 900,00
38	Nucita pequeña	14 gr	$ 1.500,00	$ 1.200,00	$ 1.200,00
39	Gomitas Trululu	40 gr	$ 1.500,00	$ 3.000,00	$ 1.500,00
40	Barrilete	Unidad	$ 500,00	$ 600,00	$ 500,00
41	Frunas	Paquete x 5	$ 500,00	$ 600,00	$ 500,00
42	Coffe de Light	Unidad	$ 200,00	$ 200,00	$ 200,00
43	Super coco	Unidad	$ 200,00	$ 200,00	$ 200,00
44	Golo Chips	20 gr	$ 1.500,00	$ 2.700,00	$ 1.500,00
45	Bianchi	Unidad	$ 200,00	$ 200,00	$ 200,00
46	Gol	31 gr	$ 1.500,00	$ 2.800,00	$ 1.500,00
47	Bombón Super Coco	21 gr	$ 600,00	$ 800,00	$ 600,00
	OTROS				
48	Ponqué Gala	60 gr	$ 2.100,00	$ 3.000,00	$ 2.100,00
49	Chocorramo	65 gr	$ 2.200,00	$ 3.500,00	$ 2.200,00
50	Brownie	65 gr	$ 4.000,00	$ 3.600,00	$ 3.600,00
51	Gansito	45 gr	$ 1.500,00	$ 3.000,00	$ 1.500,00
52	Ponqué Ramo	Paquete x 6	$ 5.000,00	$ 11.000,00	$ 5.000,00
	BEBIDAS				
53	Agua en botella grande	600 ml	$ 2.000,00	$ 3.000,00	$ 2.000,00
54	Agua en botella Pequeña	300 ml	$ 1.200,00	$ 1.500,00	$ 1.200,00
55	Kumis vaso	150 ml	$ 3.000,00	$ 4.000,00	$ 3.000,00
56	Alpin chocolate	200 ml	$ 3.000,00	$ 3.800,00	$ 3.000,00
57	Tampico bolsa pequeña	250 ml	$ 1.000,00	$ 2.500,00	$ 1.000,00
58	Tampico botella	500 ml	$ 2.500,00	$ 3.500,00	$ 2.500,00
59	Bon yurt	170 ml	$ 4.200,00	$ 5.000,00	$ 4.200,00
60	H2O	600 ml	$ 2.900,00	$ 3.500,00	$ 2.900,00
61	Agua Bolsa	360 ml	$ 600,00	$ 1.200,00	$ 600,00
62	Agua con Gas	600 ml	$ 2.500,00	$ 3.000,00	$ 2.500,00
63	Yogur Bolsa	150 ml	$ 2.000,00	$ 1.500,00	$ 1.500,00
64	Néctar	200 ml	$ 2.700,00	$ 3.500,00	$ 2.700,00
65	Avena natural Bolsa	200 ml	$ 2.000,00	$ 3.800,00	$ 2.000,00
	BEBIDAS CALIENTES				
66	Café	7 onzas	$ 1.200,00	$ 2.000,00	$ 1.200,00
67	Café con Leche	7 onzas	$ 2.000,00	$ 3.000,00	$ 2.000,00

68	Aromática	7 onzas	$ 1.200,00	$ 2.000,00	$ 1.200,00
69	Milo Grande	9 onzas	$ 3.500,00	$ 5.000,00	$ 3.500,00
70	Milo Pequeño	7 onzas	$ 3.000,00	$ 4.000,00	$ 3.000,00
71	Chocolate leche	7 onzas	$ 3.000,00	$ 4.000,00	$ 3.000,00
72	Capuchino	7 onzas	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
73	Chocolate leche	9 onzas	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00
	PRODUCTOS CALENTADOR				
74	Empanada de carne	100 gr	$ 2.000,00	$ 2.000,00	$ 2.000,00
75	Empanada de Pollo	100 gr	$ 2.000,00	$ 2.000,00	$ 2.000,00
76	Torta de Carne	150 gr	$ 2.500,00	$ 4.500,00	$ 2.500,00
77	Papa Rellena	150 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00	$ 3.000,00
78	Arepa con huevo	200 gr	$ 5.000,00	$ 4.000,00	$ 4.000,00
79	Arepa con queso	200 gr	$ 3.000,00	$ 5.000,00	$ 3.000,00
80	Pastel de Pollo	200 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00	$ 3.000,00
81	Pastel de Carne	200 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00	$ 3.000,00
82	Chorizos con Arepa	150 gr	$ 5.000,00	$ 6.000,00	$ 5.000,00
83	Pancerotis	100 gr	$ 4.000,00	$ 4.000,00	$ 4.000,00
	PRODUCTOS PANADERIA				
84	Pan Queso	70 gr	$ 1.000,00	$ 1.200,00	$ 1.000,00
85	Croissant	90 gr	$ 2.000,00	$ 3.700,00	$ 2.000,00
86	Buñuelo	50 gr	$ 2.000,00	$ 2.000,00	$ 2.000,00
87	Dedos de queso	70 gr	$ 2.500,00	$ 3.000,00	$ 2.500,00
88	Donas	60 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00	$ 3.000,00
89	Pandebono	50 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00	$ 2.000,00
90	Cucas	40 gr	$ 1.000,00	$ 1.500,00	$ 1.000,00
	LINEA SALUDABLE				
91	Fruta en vaso	7 onzas	$ 5.000,00	$ 3.000,00	$ 3.000,00
92	Fruta entera manzana pera	Unidad	$ 2.000,00	$ 3.500,00	$ 2.000,00
93	Banano	Unidad	$ 500,00	$ 1.500,00	$ 500,00
94	Cereal con yogur o leche	10 onzas	$ 4.000,00	$ 5.000,00	$ 4.000,00
95	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso	10 onzas	$ 7.000,00	$ 9.000,00	$ 7.000,00
96	Avena casera	9 onzas	$ 3.000,00	$ 3.500,00	$ 3.000,00
97	Milojas	Unidad	$ 2.000,00	$ 5.000,00	$ 2.000,00
	HELADERIA				
98	Chococono 90 gramos	90gr	$ 3.500,00	$ 4.500,00	$ 3.500,00
99	paleta jet	62gr	$ 6.000,00	$ 6.500,00	$ 6.000,00
100	galleta con helado	65gr	$ 4.000,00	$ 4.500,00	$ 4.000,00
101	Obleas	Unidad	$ 3.000,00	$ 3.500,00	$ 3.000,00
102	helado aloha	55gr	$ 2.500,00	$ 4.500,00	$ 2.500,00
103	gelatina	10 onzas	$ 2.000,00	$ 3.500,00	$ 2.000,00
104	gelatina con leche condensada	10 onzas	$ 2.500,00	$ 3.000,00	$ 2.500,00
	COMIDAS RAPIDAS				
105	Perros calientes	100 gr	$ 10.000,00	$ 4.000,00	$ 4.000,00
106	Hamburguesas	140 gr	$ 13.000,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00
	Total		$ 274.800,00	$ 337.500,00	$ 251.000,00

El presente análisis de precios se realizó con base en el menor valor cotizado por cada ítem entre las cotizaciones presentadas por las empresas STOK ALIMENTOS S.A.S. y PANADERÍA Y PASTELERÍA MONTEKARLO. Este criterio permitió establecer los precios máximos de venta de los productos que se comercializarán en la cafetería, garantizando que sean razonables y asequibles para la comunidad estudiantil. Asimismo, se busca prevenir prácticas de sobrecosto que puedan afectar los intereses de la comunidad educativa.

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

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

De conformidad con lo dispuesto en el Instructivo No. 024-DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, mediante el cual se establecen los lineamientos para la suscripción de contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional, el avalúo del canon de arrendamiento debe realizarse con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio establecido en la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi – IGAC, con el fin de determinar la base del canon a cobrar.

Así mismo, el subnumeral 2.2.4.2.53 del capítulo III de la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014, actualizado por la Resolución No. 00090 de 2018, dispone que la determinación del canon de arrendamiento debe contar con el apoyo de un funcionario valuador capacitado por el IGAC o del área competente, teniendo en cuenta las variables aplicables al caso particular.

En cumplimiento de lo anterior, se contó con el avalúo realizado por el señor JORGE ARMANDO RUBIO MARÍN, Analista de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana de Manizales, mediante el Formato 2BS-FR-0033 "Formato de Avalúo para Bienes Inmuebles", en el cual se determinó el valor del canon mensual del área destinada para el funcionamiento de la cafetería., así:

Ítem	Descripción	Precio SECOP II	Precios de catalogo	Precios históricos proyectados	Precios del Canon mensual	Valor estimado mensual
1	ARRENDAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DONDE FUNCIONA LA CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA MANIZALES.	N/A	N/A	N/A	$ 629.000,00	$ 629.000,00

En consecuencia, el valor estimado del canon mensual de arrendamiento para el presente proceso se fija en la suma de SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS M/CTE ($ 629.000,00) IVA incluido valor que resulta razonable, proporcional y acorde con las condiciones locativas del inmueble, su ubicación y el uso específico del espacio.

Nota aclaratoria: Los servicios públicos domiciliarios (energía eléctrica, acueducto, alcantarillado y aseo) no se encuentran incluidos dentro del canon de arrendamiento y estarán a cargo exclusivo del arrendatario. El pago de dichos servicios se realizará conforme al consumo real, de acuerdo con la lectura de los medidores instalados. Para tal efecto, la entidad informará periódicamente al arrendatario el valor a cancelar, mediante comunicación oficial.

El arrendatario deberá efectuar el pago dentro del plazo señalado en dicha comunicación, en la cuenta indicada por la Policía Metropolitana de Manizales.

El valor estimado se encuentra debidamente soportado en el avalúo técnico realizado y en las condiciones del mercado identificadas en el estudio previo, garantizando el cumplimiento de los principios de economía, responsabilidad y selección objetiva.
Con base en las cotizaciones recibidas, se realizó un comparativo de precios, seleccionando como referencia aquellos de menor valor, determinando los precios techos de los productos, así:

ITEM	PRODUCTOS	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATALOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
	GALLETERIA					
1	Festival pequeño x4	-----	-----	-----	$ 1.000,00	$ 1.000,00
2	Rondalla	-----	-----	-----	$ 700,00	$ 700,00
3	Galletas de soda en paquete individual dux	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
4	Oreo pequeño	-----	-----	-----	$ 1.800,00	$ 1.800,00
5	Wafer	-----	-----	-----	$ 700,00	$ 700,00
6	Ducales	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
7	Club Social	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
8	Chokis	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
9	Cocosete wafer	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
10	Glasitas	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
	PRODUCTOS DE PAQUETE					
11	Cheese Tris Pequeño	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
12	Papas rizadas	-----	-----	-----	$ 3.700,00	$ 3.700,00
13	Choclitos Limón	-----	-----	-----	$ 2.300,00	$ 2.300,00
14	De todito natural	-----	-----	-----	$ 4.000,00	$ 4.000,00
15	De todito BBQ	-----	-----	-----	$ 4.000,00	$ 4.000,00
16	Snacky caramelo	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
17	Trocipollo	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
18	Margarita de limón	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
19	Margarita de Natural	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
20	Margarita de pollo	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
21	Tocinetas	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
22	Platanitos maduros	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
23	Platanitos verdes	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
24	Rosquitas	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
25	Doritos mega queso	-----	-----	-----	$ 2.300,00	$ 2.300,00
26	Choco Crispí cereal	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
27	Kellogs cereal	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
28	Nuggets de Milo Pequeño	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
29	Boliqueso	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
30	Cheetos	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
	CONFITERIA.					
31	Chocolatina Jumbo Pequeña	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
32	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
33	Maní Moto	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
34	Maní salado la especial	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
35	Maní dulce	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
36	Halls	-----	-----	-----	$ 300,00	$ 300,00
37	Panelitas	-----	-----	-----	$ 900,00	$ 900,00
38	Nucita pequeña	-----	-----	-----	$ 1.200,00	$ 1.200,00
39	Gomitas Trululu	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
40	Barrilete	-----	-----	-----	$ 500,00	$ 500,00
41	Frunas	-----	-----	-----	$ 500,00	$ 500,00
42	Coffe de Light	-----	-----	-----	$ 200,00	$ 200,00
43	Super coco	-----	-----	-----	$ 200,00	$ 200,00
44	Golo Chips	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
45	Bianchi	-----	-----	-----	$ 200,00	$ 200,00
46	Gol	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
47	Bombón Super Coco				$ 600,00	$ 600,00
	OTROS					

48	Ponqué Gala	-----	-----	-----	$ 2.100,00	$ 2.100,00
49	Chocorramo	-----	-----	-----	$ 2.200,00	$ 2.200,00
50	Brownie	-----	-----	-----	$ 3.600,00	$ 3.600,00
51	Gansito	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
52	Ponqué Ramo	-----	-----	-----	$ 5.000,00	$ 5.000,00
	BEBIDAS					
53	Agua en botella grande	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
54	Agua en botella Pequeña	-----	-----	-----	$ 1.200,00	$ 1.200,00
55	Kumis vaso	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
56	Alpin chocolate	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
57	Tampico bolsa pequeña	-----	-----	-----	$ 1.000,00	$ 1.000,00
58	Tampico botella	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
59	Bon yurt	-----	-----	-----	$ 4.200,00	$ 4.200,00
60	H2O	-----	-----	-----	$ 2.900,00	$ 2.900,00
61	Agua Bolsa	-----	-----	-----	$ 600,00	$ 600,00
62	Agua con Gas	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
63	Yogur Bolsa	-----	-----	-----	$ 1.500,00	$ 1.500,00
64	Néctar	-----	-----	-----	$ 2.700,00	$ 2.700,00
65	Avena natural Bolsa	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
	BEBIDAS CALIENTES					
66	Café	-----	-----	-----	$ 1.200,00	$ 1.200,00
67	Café con Leche	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
68	Aromática	-----	-----	-----	$ 1.200,00	$ 1.200,00
69	Milo Grande	-----	-----	-----	$ 3.500,00	$ 3.500,00
70	Milo Pequeño	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
71	Chocolate leche	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
72	Capuchino	-----	-----	-----	$ 5.000,00	$ 5.000,00
73	Chocolate leche	-----	-----	-----	$ 5.000,00	$ 5.000,00
	PRODUCTOS CALENTADOR					
74	Empanada de carne	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
75	Empanada de Pollo	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
76	Torta de Carne	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
77	Papa Rellena	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
78	Arepa con huevo	-----	-----	-----	$ 4.000,00	$ 4.000,00
79	Arepa con queso	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
80	Pastel de Pollo	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
81	Pastel de Carne	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
82	Chorizos con Arepa	-----	-----	-----	$ 5.000,00	$ 5.000,00
83	Pancerotis	-----	-----	-----	$ 4.000,00	$ 4.000,00
	PRODUCTOS PANADERIA					
84	Pan Queso	-----	-----	-----	$ 1.000,00	$ 1.000,00
85	Croissant	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
86	Buñuelo	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
87	Dedos de queso	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
88	Donas	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
89	Pandebono	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
90	Cucas	-----	-----	-----	$ 1.000,00	$ 1.000,00
	LINEA SALUDABLE					
91	Fruta en vaso	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
92	Fruta entera manzana pera	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
93	Banano	-----	-----	-----	$ 500,00	$ 500,00
94	Cereal con yogur o leche	-----	-----	-----	$ 4.000,00	$ 4.000,00
95	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso	-----	-----	-----	$ 7.000,00	$ 7.000,00
96	Avena casera	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
97	Milojas	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00

HELADERIA						
98	Chococono 90 gramos	-----	-----	-----	$ 3.500,00	$ 3.500,00
99	paleta jet	-----	-----	-----	$ 6.000,00	$ 6.000,00
100	galleta con helado	-----	-----	-----	$ 4.000,00	$ 4.000,00
101	Obleas	-----	-----	-----	$ 3.000,00	$ 3.000,00
102	helado aloha	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
103	gelatina	-----	-----	-----	$ 2.000,00	$ 2.000,00
104	gelatina con leche condensada	-----	-----	-----	$ 2.500,00	$ 2.500,00
COMIDAS RAPIDAS						
105	Perros calientes	-----	-----	-----	$ 4.000,00	$ 4.000,00
106	Hamburguesas	-----	-----	-----	$ 8.000,00	$ 8.000,00

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

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

Para efectos legales y presupuestales el valor del canon de arrendamiento mensual asciende a la suma de: **SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS ($ 629.000,00),** moneda legal colombiana, incluido IVA. Y el valor total del contrato es de **SIETE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL PESOS** moneda legal colombiana. Incluido IVA.

Ítem y/o lote	Rubro y desagregación presupuestal	Rec	Unidad de destino	Descripción	Cantidad	Valor del canon mensual incluido IVA	Valor total incluido IVA
1	N/A	N/A	MEMAZ	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES.	12 meses	$ 629.000,00	**$ 7.548.000,00**
						VALOR TOTAL ESTIMADO	**$ 7.548.000,00**

Nota: En el valor del canon de arrendamiento **NO** está incluido los servicios públicos.

De igual manera a continuación se estima el valor de los productos, así:

ÍTEM	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIOS TECHO
GALLETERÍA			
1	Festival pequeño x4	X 4	$ 1.000,00
2	Rondalla	36 gr	$ 700,00
3	Galletas de soda en paquete individual dux	15,4 gr	$ 1.500,00
4	Oreo pequeño	36 gr	$ 1.800,00
5	Wafer	27,2 gr	$ 700,00
6	Ducales	27 gr	$ 1.500,00
7	Club Social	24 gr	$ 1.500,00
8	Chokis	47 gr	$ 2.000,00
9	Cocosete wafer	46 gr	$ 1.500,00
10	Glasitas	32 gr	$ 1.500,00
PRODUCTOS DE PAQUETE			
11	Cheese Tris Pequeño	42 gr	$ 1.500,00
12	Papas rizadas	35 gr	$ 3.700,00
13	Choclitos Limón	40 gr	$ 2.300,00
14	De todito natural	45 gr	$ 4.000,00

15	De todito BBQ	45 gr	$ 4.000,00
16	Snacky caramelo	50 gr	$ 1.500,00
17	Trocipollo	30 gr	$ 2.000,00
18	Margarita de limón	36 gr	$ 2.500,00
19	Margarita de Natural	36 gr	$ 2.500,00
20	Margarita de pollo	36 gr	$ 2.500,00
21	Tocinetas	20 gr	$ 2.000,00
22	Platanitos maduros	40 gr	$ 2.000,00
23	Platanitos verdes	40 gr	$ 2.000,00
24	Rosquitas	16 gr	$ 2.000,00
25	Doritos mega queso	40 gr	$ 2.300,00
26	Choco Crispí cereal	50 gr	$ 2.000,00
27	Kellogs cereal	50 gr	$ 2.000,00
28	Nuggets de Milo Pequeño	20 gr	$ 3.000,00
29	Boliqueso	38 gr	$ 2.000,00
30	Cheetos	40 gr	$ 2.000,00
	CONFITERÍA.		
31	Chocolatina Jumbo Pequeña	17 gr	$ 1.500,00
32	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña	11 gr	$ 2.000,00
33	Maní Moto	42 gr	$ 2.500,00
34	Maní salado la especial	35 gr	$ 2.500,00
35	Maní dulce	20 gr	$ 2.500,00
36	Halls	Unidad	$ 300,00
37	Panelitas	2,9 gr	$ 900,00
38	Nucita pequeña	14 gr	$ 1.200,00
39	Gomitas Trululu	40 gr	$ 1.500,00
40	Barrilete	Unidad	$ 500,00
41	Frunas	Paquete x 5	$ 500,00
42	Coffe de Light	Unidad	$ 200,00
43	Super coco	Unidad	$ 200,00
44	Golo Chips	20 gr	$ 1.500,00
45	Bianchi	Unidad	$ 200,00
46	Gol	31 gr	$ 1.500,00
47	Bombón Super Coco	21 gr	$ 600,00
	OTROS		
48	Ponqué Gala	60 gr	$ 2.100,00
49	Chocorramo	65 gr	$ 2.200,00
50	Brownie	65 gr	$ 3.600,00
51	Gansito	45 gr	$ 1.500,00
52	Ponqué Ramo	Paquete x 6	$ 5.000,00
	BEBIDAS		
53	Agua en botella grande	600 ml	$ 2.000,00
54	Agua en botella Pequeña	300 ml	$ 1.200,00
55	Kumis vaso	150 ml	$ 3.000,00
56	Alpin chocolate	200 ml	$ 3.000,00
57	Tampico bolsa pequeña	250 ml	$ 1.000,00
58	Tampico botella	500 ml	$ 2.500,00
59	Bon yurt	170 ml	$ 4.200,00
60	H2O	600 ml	$ 2.900,00
61	Agua Bolsa	360 ml	$ 600,00
62	Agua con Gas	600 ml	$ 2.500,00
63	Yogur Bolsa	150 ml	$ 1.500,00
64	Néctar	200 ml	$ 2.700,00
65	Avena natural Bolsa	200 ml	$ 2.000,00
	BEBIDAS CALIENTES		
66	Café	7 onzas	$ 1.200,00
67	Café con Leche	7 onzas	$ 2.000,00
68	Aromática	7 onzas	$ 1.200,00
69	Milo Grande	9 onzas	$ 3.500,00
70	Milo Pequeño	7 onzas	$ 3.000,00

71	Chocolate leche	7 onzas	$ 3.000,00
72	Capuchino	7 onzas	$ 5.000,00
73	Chocolate leche	9 onzas	$ 5.000,00
	PRODUCTOS CALENTADOR		
74	Empanada de carne	100 gr	$ 2.000,00
75	Empanada de Pollo	100 gr	$ 2.000,00
76	Torta de Carne	150 gr	$ 2.500,00
77	Papa Rellena	150 gr	$ 3.000,00
78	Arepa con huevo	200 gr	$ 4.000,00
79	Arepa con queso	200 gr	$ 3.000,00
80	Pastel de Pollo	200 gr	$ 3.000,00
81	Pastel de Carne	200 gr	$ 3.000,00
82	Chorizos con Arepa	150 gr	$ 5.000,00
83	Pancerotis	100 gr	$ 4.000,00
	PRODUCTOS PANADERÍA		
84	Pan Queso	70 gr	$ 1.000,00
85	Croissant	90 gr	$ 2.000,00
86	Buñuelo	50 gr	$ 2.000,00
87	Dedos de queso	70 gr	$ 2.500,00
88	Donas	60 gr	$ 3.000,00
89	Pandebono	50 gr	$ 2.000,00
90	Cucas	40 gr	$ 1.000,00
	LÍNEA SALUDABLE		
91	Fruta en vaso	7 onzas	$ 3.000,00
92	Fruta entera manzana pera	Unidad	$ 2.000,00
93	Banano	Unidad	$ 500,00
94	Cereal con yogur o leche	10 onzas	$ 4.000,00
95	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso	10 onzas	$ 7.000,00
96	Avena casera	9 onzas	$ 3.000,00
97	Milojas	Unidad	$ 2.000,00
	HELADERÍA		
98	Chococono 90 gramos	90gr	$ 3.500,00
99	paleta jet	62gr	$ 6.000,00
100	galleta con helado	65gr	$ 4.000,00
101	Obleas	Unidad	$ 3.000,00
102	helado aloha	55gr	$ 2.500,00
103	gelatina	10 onzas	$ 2.000,00
104	gelatina con leche condensada	10 onzas	$ 2.500,00
	COMIDAS RÁPIDAS		
105	Perros calientes	100 gr	$ 4.000,00
106	Hamburguesas	140 gr	$ 8.000,00

Mayor **YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales

Subintendente **KATYA PAOLA PADILLA ANDRADE**
Estructurador Estudio de Conveniencia y Oportunidad

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICIA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES",** que será utilizado única y exclusivamente para prestar el servicio de cafetería para los estudiantes de la primera infancia, infantil, pre juvenil y juvenil; así como a docentes, administrativos y demás que se beneficien del mismo

Aplica

Anexos

(Los anexos se imprimen junto con el estudio previo)

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

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo

(Seleccionar los formatos que aplican para el proceso de selección)

- □ Factores de verificación y ponderación.
- □ Apoyo a la industria nacional
- □ Indicación de trato nacional
- □ Experiencia del proponente
- □ Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
- □ Clasificación proponente extranjero
- ■ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ■ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ■ Compromiso anticorrupción (obligatorio)

- ☐ Capacidad financiera
- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Mediante comunicado oficial GS-2026-029574-MEMAZ de fecha 24 de abril de 2026 se solicitó visita al perito evaluador para avalúo de bienes inmuebles.
- Formato de avaluó para bienes inmuebles de fecha 15/05/2026 por la cual se establece el total de canon de arriendo mensual.
- Acta de visita de inspección, vigilancia y control
- Mediante comunicado oficial GS-2025-044351-MEMAZ de fecha 04 de julio de 2025 se realizó informe de acciones adelantadas par las condiciones sanitarias de la cafetería del colegio nuestra señora de Fátima.
- Mediante comunicado oficial GS-2026-002276-MEMAZ de fecha 13 de enero de 2026 se solicitó el concepto de causación impuesto IVA.
- Mediante comunicado oficial GS-2026-002147-MEMAZ de fecha 10 de enero de 2026 se solicitó condiciones SGSST en proceso de contratación cafetería
- Mediante comunicado oficial GS-2026-002881-MEMAZ de fecha 15 de enero de 2026 respuesta a la solicitud verificación obligaciones frente al SGSST
- Mediante comunicado oficial GS-2026-002176-MEMAZ de fecha 10 de enero de 2026 se solicitó concepto ambiental para proceso contratación.
- Mediante comunicado oficial GS-2026-003489-MEMAZ de fecha 19 de enero de 2026 respuesta a la solicitud concepto ambiental para proceso contratación.
- Mediante comunicación oficial GS-2026-043744-MEMAZ de fecha 17 de junio de 2026 se realizó la solicitud de cotización en el SECOP II (ID CO1.BDOS.10351049).
- Cotizaciones por parte de los oferentes STOK ALIMENTOS S.A.S y PANADERÍA Y PASTELERÍA MONTEKARLO
- Certificado de Calibración y ensayo del medidor No. 6677429002 de fecha 19/09/2025 correspondiente al servicio de energía con concepto favorable.
- Certificado de Calibración y ensayo del medidor No. 531604 de fecha 01/07/2025 correspondiente al servicio de energía con concepto favorable.
- Comunicado oficial GS-2025-044351-MEMAZ, informe acciones adelantadas para las condiciones sanitarias de la cafetería del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales.
- Acta AC-2026-012360-MEMAZ determinación de oferente a invitar.

En mí calidad de Rectora del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACION que no se cuenta con los medios logísticos y talento humano para satisfacer la necesidad "del servicio de cafetería" y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante el arrendamiento de las instalaciones para llevar a cabo dicha actividad, el cual se hace necesario contar con dicho servicios para los estudiantes de la primera infancia, infantil, pre juvenil y juvenil; así como a docentes, administrativos y demás que se beneficien del mismo.

Mayor **YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el formato de especificaciones técnicas mínimas que se presenta a continuación, debidamente firmado por el representa legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento a no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas para cada prioridad. Esta formulario será verificada por el comité técnico aplicando el criterio de **CUMPLE o NO CUMPLE.**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES.	Área 23,56 m2		

Se deberá tener en cuenta los elementos solicitados a continuación de acuerdo a las condiciones técnicas anexas:

ÍTEM	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
GALLETERÍA				
1	Festival pequeño	x4		
2	Rondalla	36 gr		
3	Galletas de soda en paquete individual dux	15,4 gr		
4	Oreo pequeño	36 gr		
5	Wafer	27,2		
6	Ducales	27 gr		
7	Club Social	24 gr		
8	Chokis	47 gr		
9	Cocosete wafer	46 gr		
10	Glasitas	32 gr		
PRODUCTOS DE PAQUETE				
11	Cheese Tris Pequeño	42 gr		
12	Papas rizadas	35 gr		
13	Choclitos Limón	40 gr		
14	De todito natural	45 gr		
15	De todito BBQ	45 gr		
16	Snacky caramelo	50 gr		
17	Trocipollo	30 gr		
18	Margarita de limón	36 gr		
19	Margarita de Natural	36 gr		
20	Margarita de pollo	36 gr		
21	Tocinetas	20 gr		
22	Platanitos maduros	40 gr		
23	Platanitos verdes	40 gr		
24	Rosquitas	16 gr		
25	Doritos mega queso	40 gr		
26	Choco Crispí cereal	50 gr		
27	Kellogs cereal	50 gr		

28	Nuggets de Milo Pequeño	20 gr		
29	Boliqueso	38 gr		
30	Cheetos	40 gr		
CONFITERÍA				
31	Chocolatina Jumbo Pequeña	17 gr		
32	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña	11 gr		
33	Maní Moto	42 gr		
34	Maní salado la especial	35 gr		
35	Maní dulce	20 gr		
36	Halls	Unidad		
37	Panelitas	2,9 gr		
38	Nucita pequeña	14 gr		
39	Gomitas Trululu	40 gr		
40	Barrilete	Unidad		
41	Frunas	Paquete x 5		
42	Coffe de Light	Unidad		
43	Super coco	Unidad		
44	Golo Chips	20 gr		
45	Bianchi	Unidad		
46	Gol	31 gr		
47	Bombón Super Coco	21 gr		
OTROS				
48	Ponqué Gala	60 gr		
49	Chocorramo	65 gr		
50	Brownie	65 gr		
51	Gansito	45 gr		
52	Ponqué Ramo	Paquete x 6		
BEBIDAS				
53	Agua en botella grande	600 ml		
54	Agua en botella Pequeña	300 ml		
55	Kumis vaso	150 ml		
56	Alpin chocolate	200 ml		
57	Tampico bolsa pequeña	250 ml		
58	Tampico botella	500 ml		
59	Bon yurt	170 ml		
60	H2O	600 ml		
61	Agua Bolsa	360 ml		
62	Agua con Gas	600 ml		
63	Yogur Bolsa	150 ml		
64	Néctar	200 ml		
65	Avena natural Bolsa	200 ml		
BEBIDAS CALIENTES				
66	Café	7 onzas		

67	Café con Leche	7 onzas		
68	Aromática	7 onzas		
69	Milo Grande	9 onzas		
70	Milo Pequeño	7 onzas		
71	Chocolate leche	7 onzas		
72	Capuchino	7 onzas		
73	Chocolate leche	9 onzas		
PRODUCTOS CALENTADOR				
74	Empanada de carne	100 gr		
75	Empanada de Pollo	100 gr		
76	Torta de Carne	150 gr		
77	Papa Rellena	150 gr		
78	Arepa con huevo	200 gr		
79	Arepa con queso	200 gr		
80	Pastel de Pollo	200 gr		
81	Pastel de Carne	200 gr		
82	Chorizos con Arepa	150 gr		
83	Pancerotis	100 gr		
PRODUCTOS PANADERÍA				
84	Pan Queso	70 gr		
85	Croissant	90 gr		
86	Buñuelo	50 gr		
87	Dedos de queso	70 gr		
88	Donas	60 gr		
89	Pandebono	50 gr		
90	Cucas	40 gr		
LÍNEA SALUDABLE				
91	Fruta en vaso	7 onzas		
92	Fruta entera manzana pera	Unidad		
93	Banano	Unidad		
94	Cereal con yogur o leche	10 onzas		
95	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso	10 onzas		
96	Avena casera	9 onzas		
97	Milojas	Unidad		
HELADERÍA				
98	Chococono 90 gramos	90gr		
99	paleta jet	62gr		
100	galleta con helado	65gr		
101	Obleas	Unidad		
102	helado aloha	55gr		
103	gelatina	10 onzas		
104	gelatina con leche condensada	10 onzas		
COMIDAS RÁPIDAS				

105	Perros calientes	100 gr		
106	Hamburguesas	140 gr		

1.1. OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

ÍTEM	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe cumplir con el **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12) y **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36)		
2	El contratista deberá cumplir con las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de prevención, promoción y conservación de la salud, incluidas las relacionadas con infecciones respiratorias, conforme a la normatividad vigente aplicable durante la ejecución del contrato.		
3	El contratista debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. El contratista, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos. **La verificación se realizará mediante inspección visual en sitio con periodicidad trimestral, o cuando se evidencie cambio en los insumos utilizados.**		
4	El contratista deberá cumplir con lo establecido en los artículos 12, 13 y 36 de la Resolución 2674 de 2013, en lo referente a la **educación y capacitación del personal manipulador de alimentos**. Por lo cual y en cumplimiento de esta obligación, el arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los **veinte (20) días calendario siguientes al inicio de la ejecución contractual**, o cada vez que se presente cambio en el personal, un informe del Plan de Capacitación firmado por un profesional idóneo, y además deberá contener: fecha de realización, intensidad horaria, tema abordado, evaluación de la efectividad de la capacitación y registro de asistencia de los participantes. Las capacitaciones deberán contemplar prácticas higiénicas, buenas prácticas de manipulación y demás aspectos relacionados con la inocuidad y seguridad alimentaria, y estarán sujetas a verificación por parte del supervisor del contrato y/o la autoridad sanitaria competente.		
5	El contratista deberá contar con el personal necesario para la adecuada prestación del servicio de cafetería escolar, el cual deberá acreditar **experiencia mínima de un (1) año en actividades relacionadas con la manipulación y expendio de alimentos.** Dentro de los **cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio**, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la relación del personal asignado al servicio, junto con la documentación que acredite su idoneidad y experiencia. Cualquier cambio de personal durante la ejecución del contrato deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato.		
	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
6	Los equipos y sillas que están en el punto de la cafetería pertenecientes a los inventarios de la Policía Nacional, el contratista velará por el cuidado, limpieza de los mismos, el cual se le asignará mediante acta de asignación individual en el formato estandarizado. .		

7	Los equipos y utensilios (excepto de madera) que ingresen a las instalaciones por parte del contratista para realizar las actividades descritas en el contrato, deberán tener su inventario. Están bajo cuidado del mismo contratista		
8	El contratista deberá cumplir con lo dispuesto en los artículos 8, 9 y 10 del capítulo II de la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las condiciones sanitarias de los equipos y utensilios utilizados en el punto de servicio. **Para tal fin deberá entregar al supervisor veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, el plan de mantenimiento de equipos, que incluya:** 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Declaración o certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.		
9	Se deberá contar con neveras, congeladores (tener termómetro para toma de temperatura), de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento.		
10	El contratista deberá cumplir con lo establecido en la Ley 124 de 1994 artículo 1 "Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad"		
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
11	Se compromete a que la cafetería escolar, ofrezca de manera permanente alimentos saludables, completos, equilibrados, variados inocuos y adecuados, que favorezcan el buen estado nutricional de los estudiantes. E incluirán fruta, jugos y combinaciones con cereales a precios accesibles. No expender chicles, medicamentos y bebidas energizantes, ni la publicidad de alimentos no saludables. Solo se exhibirá publicidad de combos saludables. Además, todo alimento procesado deberá cumplir con registro sanitario, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, exceptuando los productos naturales sin transformación como frutas.		
12	Se compromete a que lo alimentos altos en grasas saturadas, sal y azucares, como snacks, papas fritas, dulces, gaseosas, helados y refrescos, no superen el 50% de la tienda escolar durante la jornada.		
13	El contratista deberá instalar y mantener habladores o avisos visibles en las áreas de procesamiento, que indiquen de forma clara los pasos para el lavado de manos, limpieza y desinfección de equipos, utensilios, frutas y verduras, incluyendo el tipo de desinfectante, su concentración y tiempo de exposición, conforme a lo exigido por la normatividad sanitaria vigente.		
CONDICIONES DE PROCESAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
14	El contratista podrá comercializar los productos alimenticios incluidos en el listado aprobado en el proceso de contratación, los cuales comprenden productos industrializados empacados, productos de panadería, línea saludable, heladería, bebidas y productos preelaborados. Los productos considerados procesados o preelaborados, tales como empanadas, pasteles, arepas rellenas, chorizos, perros calientes, hamburguesas y demás alimentos similares, deberán provenir de proveedores autorizados que cuenten con concepto sanitario favorable y vigente expedido por la autoridad competente, y deberán suministrarse en condición de alimentos preelaborados o precocidos. Cabe anotar que, Dentro de los **veinte (20) días calendario siguientes al inicio del contrato**, y cada vez que se presente el cambio o inclusión de un nuevo proveedor de este tipo de alimentos, el contratista deberá entregar al supervisor del contrato copia del respectivo concepto sanitario. En el punto de servicio únicamente se permitirá el calentamiento y ensamble de estos productos para su consumo final, no estando autorizada la cocción primaria de alimentos, la fritura, el manejo de aceites ni procesos que requieran infraestructura especial. Los productos industrializados empacados deberán contar con registro sanitario vigente, conforme a la normatividad sanitaria aplicable.		

	El cumplimiento de esta disposición será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato mediante observación directa durante la ejecución del mismo, sin exigencia de soportes documentales adicionales distintos a los previstos en el contrato.		
	CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL		
15	**CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE**: El oferente debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 1446 del 02/09/2005, Ley 1672 de 2013, Resolución 1377 de 2015, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias. ✓ Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el Contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Policía Metropolitana de Manizales se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes y/o servicios. ✓ El Contratista se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. ✓ Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y/o al final del contrato, serán asumidas bajo su responsabilidad. ✓ Suministrar preferiblemente de elementos ecológicos o biodegradables y demás que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en cumplimiento del Decreto 1369 de2014, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa." ✓ El Contratista deberá aplicar buenas prácticas ambientales de acuerdo con los servicios y/ bienes suministrados.		
16	**REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTAL RUIA:** El proponente no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, La Policía Metropolitana de Manizales consultara en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.		
17	Responder por cualquier infracción que se cometa a las normas ambientales, así como por cualquier acción u omisión que directa o indirectamente ponga en peligro, atente o afecte el medio ambiente, la salud de las personas o cualquier ser vivo.		
18	**COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente, por lo que **deberá anexar el formulario de gestión ambiental.**		
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
19	El contratista deberá vender únicamente los alimentos y bebidas autorizadas en el marco del presente contrato, los cuales deben promover hábitos de vida saludable. El listado de productos, con sus respectivos precios, deberá estar visible en el punto de servicio y corresponder al valor del proceso de contratación.		

	Los productos procesados o preelaborados incluidos en el listado autorizado deberán cumplir con las condiciones de preparación, calentamiento y ensamble definidas en el presente contrato, sin que se permita la cocción primaria, fritura o manejo de aceites en el punto de servicio.		
	TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
20	El contratista garantizará que el transporte de los alimentos que requieran traslado desde proveedores externos se realice en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, de manera que se evite la contaminación, el deterioro de los insumos y la pérdida de la calidad del producto durante su traslado. En el caso de alimentos que requieran refrigeración o condiciones especiales de conservación, el contratista deberá asegurar el mantenimiento de dichas condiciones durante todo el proceso de transporte. El cumplimiento de las condiciones aquí previstas será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato mediante observación directa al inicio de la ejecución, cuando se presenten cambios de proveedor o medio de transporte, y durante visitas de supervisión realizadas de manera aleatoria. En caso de identificarse novedades o situaciones de riesgo, el supervisor dejará el respectivo registro en el informe de supervisión o en el documento que corresponda.		
	CONDICIONES DE SG-SST		
21	**Responsable del SGSST:** el oferente de acuerdo a la cantidad de trabajadores debe contar con un responsable de Seguridad y Salud en el trabajo con Licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo: El oferente debe presentar la Resolución de la licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo del responsable, que contemple habilitación para la tarea (Especialista, Profesional, Tecnólogo, Técnico en SST), Documento Soporte de la asignación de la persona que diseñe y/o implemente el SGSST con la respectiva determinación de responsabilidades notificadas y constatable en la hoja de vida con soportes, de la persona asignada. De acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST". (Anexar documentos con la propuesta).		
22	**CURSO EN SG-SST:** Allegar certificado de realización y aprobación del curso en SG-SST, con un mínimo de 50 horas (Artículo 2.2.4.6.35 del Decreto 1072 de 2015), del Técnico, tecnólogo, profesional o especialista responsable de la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (En caso de que el certificado de 50 horas sea de una persona diferente a la que presenta la oferta, deberá allegar soporte de la asignación de la persona que diseñe e implemente el SGSST con el oferente) (Anexar certificado curso 50 horas en SG-SST). Así mismo deberá adjuntar certificado de 20 horas actualización en SGSST, cuando el certificado de realización y aprobación del curso de 50 horas en SG-SST sea superior a 3 años. Esto conforme a lo establecido en el artículo 16 de Resolución 4927 de 2016, y concordante con la Circular 047 de 2025 que define los requisitos para hacer la actualización de la capacitación virtual del SG-SST (Curso 20 horas SGSST). (Anexar certificados con la propuesta).		
23	**Certificado del Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST:** El oferente deberá presentar certificado de Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo realizado ante el Ministerio del Trabajo expedido en el aplicativo habilitado por éste, en la página web del Sistema General de Riesgos Laborales se encuentra habilitado el formulario de registro en el link; https://sgrl.mintrabajo.gov.co/ como instrumento autorizado para realizar el Registro Anual de Autoevaluación los de estándares mínimos (de acuerdo a la cantidad de trabajadores/ resolución 0312 del 2019). De igual forma documentación que respalda la idoneidad Responsable del SGSST que figura en la autoevaluación. Lo anterior en cumplimiento a lo descrito en la Resolución No. 0312 de 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" a lo establecido en el" Artículo 26. Implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST de enero del año 2020. Desde enero del año 2020 en adelante, (...) en el mes de diciembre las empresas deberán: 1. Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el Artículo 27 de la presente Resolución". (anexar certificado y de ser necesario documentos que acrediten la idoneidad del		

	Responsable del SGSST que realizo el Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST ante el Ministerio del Trabajo en la página web del Sistema General de Riesgos Laborales.		
24	**Plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SG-SST:** El contratista deberá presentar el plan de trabajo que incluya cronograma de capacitación para la ejecución de las actividades del SG-SST, donde se evidencie el cumplimiento a todas las normas vigentes en SG-SST aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del oferente, en concordancia a lo acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores, este documento deberá estar fechado y firmado por el Responsable del SGSST y representante legal (documento que se entregara al supervisor del contrato).		
25	**Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):** El oferente se compromete que, durante la ejecución del contrato, todo el personal que desarrollara el Objeto del Contrato, está obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en su Capítulo 6 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.42, en especial el Artículo 2.2.4.6.8, 2.2.4.6.10 y 2.2.4.6.23.(gestión de los peligros, riesgos y aquellas que incluyen las actividades y/o trabajos de alto riesgo), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 de 2019 (según aplique de acuerdo a la clasificación del oferente por la cantidad de trabajadores) y demás normas vigentes en la materia de SG-SST y disponer de dotación y señalización requeridas para prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.		
26	**Afiliación vigente a EPS, AFP y ARL:** El contratista deberá presentar durante la ejecución los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad social integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada (EPS, AFP, ARL y CCF) obligándose a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato. Dentro de los **cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio se deberá aportar los certificados de afiliación.**		
27	**Pago de seguridad social** detallado donde se evidencie el nivel de riesgo ARL: El contratista deberá el reporte del mes vencido del pago de la seguridad social al supervisor del contrato.		
28	El contratista deberá comprometerse que todos los trabajadores que realcen actividades y/o trabajos de alto riesgo para el presente contrato deberán estar debidamente capacitados y tramitar los respectivos permisos que establezca la ley para realizar las actividades y/o trabajos de alto riesgo. De ser el caso, deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud o Coordinador y/o Líder capacitado en la actividad de alto riesgo (de acuerdo a la normatividad vigente) quien estará pendiente de la actividad que realice el trabajador, dando cumplimiento a lo estipulado en el Decreto 1072 de 2015 Artículos 2.2.4.6.23., 2.2.4.6.24, la Resolución 4272 de 2021 emitida por el Ministerio de Trabajo tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en alturas (TA), la NTC 4116, y demás normas que amparen las actividades y/o trabajos de alto riesgo (Manipulación de sustancias químicas peligrosas, operación maquinaria pesada, construcción y obras civiles, trabajos eléctricos, espacios confinados, trasporte de carga pesada o sustancias peligrosas, actividades mineras y subterráneas, actividades con riesgo biológico, trabajos en caliente, materiales peligrosos, energías peligrosas, cargas pesadas, trabajos marítimos, radiaciones ionizantes, servicios de emergencia, izaje de cargas, controladores aéreos, custodia en reclusión).		
29	**Prevención de accidentes y medidas de seguridad:** • El contratista se compromete y está obligado a reportar a la administradora de riesgos laborales, todos los accidentes de trabajo o enfermedades laborales cuando estos ocurran en los tiempos que establece la norma con sus respectivos soportes y realizará los tramites establecidos por la ley para el pago de las incapacidades. Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Resolución 1401 del 14 de mayo del 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo" y demás normas que lo amparen. • El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista,		

	por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista. • El contratista deberá ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de la cafetería. • Durante la ejecución del contrato, el contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El contratista exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades de cafetería, dentro y fuera de la unidad de la cafetería, mientras que dure la apertura de la misma dentro de las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fátima.		
30	El arrendatario se compromete a que el personal que labore esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, calzado cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo etc.), mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Sin maquillaje ni accesorios. así mismo debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, de material antifluido y un sistema de identificación (carnet).		
31	El oferente debe diligenciar y entregar a la entidad el formato de **"FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"** con la oferta allegar formulario debidamente diligenciado y firmado con la propuesta.		
32	**Seguridad Alimentaria:** Asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria en el manejo de alimentos en la cafetería.		
33	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá, personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, además deberá anexar el **certificado de Manipulación de Alimentos** expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, deberá estar registrado ante la secretaría de salud municipal o departamental. Información que será verificada por el supervisor del contrato en cualquier momento en la ejecución, cuantas veces lo requiera el supervisor. Verificación durante la ejecución.		
34	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional hará de manera permanente con el supervisor del contrato las verificaciones Para su debido cumplimiento y evitar accidentes con los estudiantes y personal que labora en las instalaciones del Colegio Nuestra señora de Fátima sede Manizales.		
35	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional y/o secretaria de salud por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, evaluación del servicio etc.)		
36	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones destinadas para el uso de cafetería, así como todos sus elementos que menaje (cubiertos, equipos y utensilios, bandejas, canastas, cafeteras, hornos microondas, entre otros), además de las áreas usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista; disposición de residuos sólidos, y realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, para una óptima prestación del servicio.		
37	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones en el sector de la cafetería del Colegio Nuestra señora de Fátima sede Manizales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, para evitar accidentes con los alumnos, especificando los siguientes ítems: a. Identidad del producto b. Información sobre componentes c. Identificación de peligros d. Primeros auxilios e. Inflamabilidad y explosión f. Medidas en caso de derrames o escapes g. Manipulación y almacenamiento		

	h. Control de exposición / protección personal i. Propiedades físicas y químicas j. Estabilidad y reactividad k. Información toxicológica l. Información ecológica m. Consideraciones relativas a la eliminación n. Información relativa al transporte o. Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia que se pueda presentar con alumnos del Colegio Nuestra Señora de Fátima sede Manizales, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
38	El Contratista o arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas en Seguridad y Salud en el trabajo de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes		
39	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS: Trimestralmente** se debe efectuar fumigaciones que garantice este control Observando las medidas de bioseguridad. enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos durante la prestación del servicio y el régimen interno del Colegio Nuestra señora de Fátima de la ciudad de Manizales, garantizara que se cumpla este Ítem.		
40	**CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD:** El arrendatario se compromete a ofrecer servicios de calidad ajustado a las normas sanitarias contenidas en: • Ley 9 de 1979. Código sanitario Nacional. por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud. • Decreto 3075 de 1997 Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran: o A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos. o A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. o A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano. o A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos. • Decreto No. 60 de 2002. Ministerio de salud por medio del cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Artículos 4, 5,6 y 7. • NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación. • Resolución Ministerial N.º 363-2005/ MINSA. • Instructivo No.024-DIPON-DIRAF-70 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional. • Además de otras normas que adicionen, modifiquen o complementen las ya citadas.GS-2026-002881-MEMAZ		
41	El futuro contratista y/o arrendatario aceptará incluido como parte del contrato y sujeto a obligatorio cumplimiento, todos los requerimientos de carácter normativo que realicen las autoridades correspondientes sean nivel interno o externo, así como aquellos tendientes a la prestación del servicio en condiciones óptimas.		
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE			

<table>
<tr><td>42</td><td>Para efectos de evaluar la experiencia el Oferente deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.

NOTA: La cámara de comercio deberá estar a nombre del oferente y estar renovada para el año 2026.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">CAPACIDAD OPERATIVA</td></tr>
<tr><td>43</td><td>Se deberá garantizar la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene.

<table><tr><th>AREA A CUBRIR</th><th>PERSONAL</th></tr><tr><td>Administrador (CAJERO)</td><td>1</td></tr><tr><td>Auxiliar para atención en mostrador</td><td>1</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>44</td><td>El contratista presentará las hojas de vida del personal que laborará en la cafetería del colegio, con los siguientes documentos adicionales:
1. Fotocopia de la cédula,
2. certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría,
3. certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,
4. certificados de medidas correctivas-RNMC
5. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.
6. Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM
7. formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL
8. Validación de la experiencia y capacitación del personal.
9. certificado de capacitación del personal manipulador de alimentos en formación sanitaria, principios de básicos en Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos (no mayor a un año; mínimo de 10 horas)
10. certificado de atención al cliente.
11. copia de los exámenes médicos del personal (concepto apto para manipular alimentos).
Verificación que realizara el supervisor.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">OTRAS CONDICIONES VERIFICABLES</td></tr>
<tr><td>45</td><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DESCRIPCIÓN DE LOS ÍTEMS RELACIONADOS EN LA OFERTA ECONÓMICA: El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación voluntaria de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas marcando con una (X) (Anexar FORMULARIO Firmado)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>46</td><td>El arrendatario se compromete a cumplir integralmente lo dispuesto en la LEY No. 2120 del 30/07/2021 "por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones", así como en el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el MINISTERIO EDUCACIÓN.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>47</td><td>El arrendatario se compromete a dar cumplimiento a los lineamientos estipulados en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020, que trata "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" e Instructivo No. 003 DIBIE-SUBIE-70 del 04 de julio del 2023, que trata "POR LA CUAL SE ESTABLECE LOS PARAMETROS PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES A CARGO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA A NIVEL PAIS"</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>48</td><td>El arrendatario se compromete a tener de forma permanente, el personal necesario para la atención de la tienda escolar, garantizando la prestación del servicio de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 07:00 y las 14:00 horas.
Asimismo, el ingreso de proveedores para la entrega de productos deberá realizarse exclusivamente durante la jornada académica, es decir, entre las 07:00 y las 14:00 horas, bajo la supervisión del personal uniformado del régimen interno del Plantel Educativo y/o del personal de seguridad de las instalaciones, quienes estarán facultados para efectuar la revisión de los elementos que se pretendan ingresar.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>49</td><td>El arrendatario se compromete a no subarrendar el predio ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con expresa autorización del arrendador.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

50	El arrendatario se compromete a restituir a la Policía Nacional- Policía Metropolitana de Manizales – Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, en buen estado, las instalaciones dispuestas para la ejecución del contrato, subsanando las observaciones que al respecto plantee el Arrendador al finalizar el contrato.		
51	El arrendatario se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.		
52	El arrendatario se compromete a que responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble entregado en arrendamiento o a los bienes entregados para la preparación o almacenamiento de los alimentos y funcionamiento de la cafetería.		
53	El arrendatario se compromete a que los servicios públicos domiciliarios (agua, energía) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados una vez sean suministrado por la entidad prestadora de los servicios e informado mediante comunicado oficial los valores a pagar por cada concepto y de acuerdo al periodo de facturación por parte del supervisor del contrato. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria Fondos Especiales de la Policía Metropolitana de Manizales.		
54	**RELACIÓN LABORAL:** El arrendatario se compromete a que los empleados que vincule durante la ejecución del contrato no tendrán ninguna relación laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Manizales – Dirección de Bienestar Social y Familia.		
55	El arrendatario se compromete a acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales y lo establecido por el responsable de la Seguridad Instalaciones.		
56	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.		
57	**Dentro de los 20 días calendario siguientes al inicio del contrato,** el contratista deberá presentar Plan de Capacitación SGA donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a buenas prácticas ambientales, el cual deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos mínimos (ahorro, uso eficiente de agua y energía, manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), residuos especiales, entre otros). 2. Responsable: (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Piezas: comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones arrendadas. De ello presentara un informe de la ejecución de dicho plan de capacitación, de acuerdo a como este establecido el cronograma.		
58	El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores suficientes, con el fin de realizar la separación de los residuos en la fuente, plenamente identificados de acuerdo con los volúmenes de generación, y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la Resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019, por la cual se adopta en todo el territorio nacional el código de colores para la separación de residuos sólidos, así: a) Color verde: residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). b) Color blanco: residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales y material multicapa). c) Color negro: residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos, papeles metalizados). Las bolsas contenidas en los recipientes deberán cerrarse una vez estén llenas y retirarse oportunamente del área de preparación de alimentos. Los recipientes para residuos deberán ser suficientes en cantidad y capacidad, mantenerse en una zona exclusiva, cerrada y separada de los almacenes y áreas de preparación de alimentos, alejada de la zona caliente, debidamente ventilada, protegida contra insectos y roedores, y que permita su fácil limpieza, lavado y desinfección.		

	Las canecas de basura deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que se vacíen y con la frecuencia necesaria para garantizar adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.		
59	El arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, dentro de los primeros veinte (20) días contados a partir del inicio del contrato, copia del **PLAN DE SANEAMIENTO**, debidamente firmado por el representante legal y por un profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), elaborado conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VI, artículo 26, y en cumplimiento de la Resolución 01801 del 19 de abril de 2018 del Ministerio de Defensa. El PLAN DE SANEAMIENTO deberá contemplar, como mínimo, los siguientes programas: limpieza y desinfección; manejo de residuos; manejo integral y control de plagas; y abastecimiento y suministro de agua potable. Así mismo, dentro del mismo plazo, el CONTRATISTA deberá entregar al supervisor del contrato el **cronograma de limpieza y desinfección**, el cual deberá ajustarse a las observaciones realizadas por la Secretaría de Salud, teniendo en cuenta que el espacio de la cafetería no cuenta con paredes en colores claros ni con uniones redondeadas entre piso y pared. En consecuencia, el CONTRATISTA deberá realizar procedimientos de limpieza y desinfección de manera diaria y efectuar una limpieza profunda al menos una (1) vez por semana, como medida complementaria para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conforme a la Resolución 2674 de 2013. Adicionalmente, el CONTRATISTA deberá contar y mantener disponibles en las instalaciones arrendadas: a) Los formatos de limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo con el cronograma establecido. b) Las fichas técnicas y hojas de seguridad de los detergentes y desinfectantes utilizados. c) Los formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciados, correspondientes al seguimiento de cada uno de los programas del PLAN DE SANEAMIENTO. La totalidad de estos documentos será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato de manera mensual y conforme al cronograma establecido.		
60	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del contrato, el contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El contratista deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá (***Allegar FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD firmado dentro de la propuesta***).		
61	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS:** El contratista y sus empleados deberán firmar el formato 1DT-FR-0016 (declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros) lo anterior dando cumplimiento a la política de seguridad de información de la Policía Nacional. *(Anexar FORMULARIO Firmado con la propuesta)*		

Mayor **YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales

Subintendente **KATYA PAOLA PADILLA ANDRADE**
Estructurador Estudio de Conveniencia y Oportunidad

De conformidad con lo indicado en el "*Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los proceso de contratación (m-icr-01)"* publicado por la agencia nacional de contratación – Colombia compra eficiente y hecho en análisis correspondiente, el colegio nuestra señora de Fátima considera que para el presente proceso de contratación y el futuro contrato, atendiendo lo dispuesto en el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 *"Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional"* subsección 4, contratación directa artículo 2.2.1.2.1.4.5 *No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1.del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos.* Es necesario solicitar una póliza de garantía con el finde cubrir los riesgos previsibles identificados en el análisis del riesgo realizado por la entidad.

De cualquier forma, el futuro contrato estará cubierto según lo dispuesto en la ley 1480 de 2011 estado del consumidor y la entidad reserva la facultad de aplicar cláusulas de tipo administrativa conforma se detalla a continuación:

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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.** (incumplimiento en el pago del arrendamiento)	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Con una vigencia igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
Garantía única	Riesgo operativo	**Mala calidad del servicio**	Cincuenta por ciento (50%) del valor del valor del contrato	Contratista	Igual a la vigencia del contrato y un (01) año más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante el plazo de ejecución. la estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes o la prestación del servicio requerido.
Garantía única	Riesgo jurídico	**No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.**	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.	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 extracontractual**	200 SMMLV	Contratista	Vigente por el término de ejecución del contrato.	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o sus subcontratistas. a póliza deberá contemplar, como mínimo, la cobertura por responsabilidad civil derivada de predios, labores y operaciones, de conformidad con la

						normatividad vigente en materia de contratación estatal. En este sentido, y de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, se establece la exigencia de garantías que cubran los riesgos derivados de la ejecución del contrato, incluyendo la responsabilidad extracontractual frente a terceros.

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	Incumplimientos requisitos legalización y ejecución	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Arrendatario	El 0.2 % del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento de los requisitos de legalización, Por cada día de retardo y hasta por 10 días.	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única.
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar. Este no aoplica para la mora del canon de arrendamiento.	Arrendatario	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
Clausula penal pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Arrendatario	El 20% del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo y proporcional al incumplimiento parcial del contrato.	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

En caso del NO PAGO del canon de arriendo, se aplicará las siguientes multas:

Dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes, el arrendatario se obliga a pagar a favor el arrendador el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así:

- Del día 6 al 10 un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento.
- Del día 11 al 20 un valor de adicional de cinco (5%) del canon de arrendamiento.
- Del día 21 al 30 un valor de adicional de siete (7%) del canon de arrendamiento

Mayor **YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales

Subintendente **KATYA PAOLA PADILLA ANDRADE**
Estructurador Estudio de Conveniencia y Oportunidad

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Especifico	Externo	Selección	Operacional	La no suscripción del contrato	Declaración desierta el proceso	1	3	4	medio	Oferente	Acompañamiento al proceso	1	1	2	Medio	No	No	Grupo de contratos	Adjudicación del contrato	Etapa Precontractual	Notificación adjudicación y firma de contrato	Firma de contrato
2	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del contrato	Desmejora en las condiciones de bienestar del personal	3	4	7	alto	Contratista	Conminar al contratista al cumplimiento del contrato, aplicar multas, clausula penal pecuniaria y ejecutar pólizas.	2	3	5	medio	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe de supervisión mensual e informe de incumplimiento en caso de novedad,
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Mala calidad en la prestación del servicio	Poca afluencia de usuario	3	4	7	alto	Contratista	Conminar al contratista al cumplimiento del contrato, aplicar multas, clausula penal pecuniaria y ejecutar pólizas.	2	3	5	Medio	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe de supervisión mensual e informe de incumplimiento en caso de novedad,
4	General	Interno	Ejecución	Económico	No pago de salarios a sus empleados	Insuficiente capacidad de atención para la prestación de servicios requeridos	3	4	5	medio	Contratista	Conminar al contratista al cumplimiento del contrato, aplicar multas, clausula penal pecuniaria y ejecutar pólizas.	1	1	2	Bajo	Si	Si	Contratista	Desde la selección de personal y forma de contratar	En el proceso de selección por parte del contratista	Supervisión permanente	Informe de supervisión mensual e informe de incumplimiento en caso de novedad o incumplimiento en el pago de los mismo.
5	General	Interno	Ejecución	Financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la ejecución del contrato	Afectación en la población escolar, personal e planta uniformado y no uniformado por malas prácticas o falla en los procedimientos.	2	3	5	moderado	Contratista	Conminar al contratista al cumplimiento del contrato, aplicar multas, clausula penal pecuniaria y ejecutar pólizas.	1	1	2	Bajo	No	No	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe de supervisión mensual

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

6	General	Interno	Contratación	Operacional	Incumplimiento en los requisitos de legalización del contrato	Demoras para dar el inicio del contrato	2	3	5	Media	Contratista	Conminar al contratista al cumplimiento del contrato, aplicar multas, clausula penal pecuniaria y ejecutar pólizas.	1	1	2	Bajo	Si	No	Supervisor del contrato y grupo de contratos	Desde la suscripción del contrato	Aprobación de las pólizas de garantía	Supervisión permanente	Perfeccionamiento del Contrato
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	No pago del canon de arrendamiento y servicios públicos domiciliarios	Paralización en la prestación del servicio	3	4	7	Alto	Contratista	Conminar al contratista al cumplimiento del contrato, aplicar multas, clausula penal pecuniaria y ejecutar pólizas.	2	3	5	Medio	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe de supervisión mensual e informe de incumplimiento en caso de novedad o incumplimiento en el pago de los mismo.
8	General	Externo	Ejecución	Operacional	Inadecuada manipulación de los alimentos	Afectaciones en la salud de los usuarios	2	5	7	Alto	Contratista	Conminar al contratista al cumplimiento del contrato, aplicar multas, clausula penal pecuniaria y ejecutar pólizas.	2	3	5	Medio	Si	No	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe de supervisión mensual e informe de incumplimiento en caso de novedad o incumplimiento en el pago de los mismo.
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Que no se realice la adecuada disposición de los residuos con forme a lo establecido en la ley	año en el medio ambiente por no realizar una disposición	1	3	4	Bajo	Contratista	El contratista formulara e implementara planes de gestión integral de residuos peligrosos con su respectivo plan de contingencia para garantizar ña minimización, gestión manejo integral y monitoreo de los residuos que genera	1	3	4	Bajo	Si	No	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Una vez, cuando ocurra
10	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato	Que el contratista se retire, antes del plazo de ejecución del contrato	1	4	5	Medio	Contratista	Reducir la probabilidad de Ocurrencia/ informar al contratista desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de las obligaciones de las partes	1	2	3	Bajo	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe de supervisión mensual

Mayor **YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA**
Rectora Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales

Subintendente **KATYA PAOLA PADILLA ANDRADE**
Estructurador Estudio de Conveniencia y Oportunidad

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

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO**, y además ejercerá el control sobre el cumplimiento del contrato.

3. Facilitar al arrendatario el libre acceso a las instalaciones del personal que este utilice en cumplimiento del objeto del contrato.

4. Una vez terminado el proceso de contratación estatal el supervisor del contrato deberá entregar inventariado, mediante acta, el local y demás elementos que lo conforman indicando su estado.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA METROPOLITANA DE MANIZALES - POLICÍA NACIONAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto contractual.

7. EL supervisor del contrato se compromete a tomar registro fotográfico de los medidores de los servicios públicos de los puntos que cuentan con los mismos, para poder realizar seguimiento a la lectura y poder llevar control de los pagos por consumo.

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

9. Cumplir con las obligaciones señaladas en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 del 2015.

10. El supervisor del contrato se obliga a verificar la solicitud y cumplimiento de la realización del Estudio de Seguridad y Confiabilidad a cargo de la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) del arrendatario de conformidad con el instructivo Nro. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020.

1. Cumplir con el objeto contractual.

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

3. Responder en los plazos que la Policía Metropolitana de Manizales - Colegio nuestra señora de Fátima establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

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

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana de Manizales - Colegio nuestra señora de Fátima o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

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

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Policía Metropolitana de Manizales - Colegio nuestra señora de Fátima de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.

9. Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo, (descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación), en caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento.

10. Cancelar oportunamente el valor del canon y servicios públicos mensual del arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.

11. No podrá subarrendar, ceder, vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.

12. Usar el área arrendada según los términos del contrato.

13. Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.

14. Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.

15. Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.

16. Cumplir con el horario establecido en el contrato, el cual no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.

17. Respecto a la recolección de basura deberá seguir las instrucciones de la Escuela, debiendo mantener permanentemente las instalaciones y los baños en perfecto estado de aseo.

18. Cumplir con las normas de higiene exigidas para este tipo de actividad en todos y cada uno de los productos que comercialice, aspectos que serán revisados periódicamente por la Escuela y modificados, si es el caso, por la Dirección.

19. Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad.

20. Fijar en un lugar visible del área arrendada el listado de precios de los productos, el cual llevará para su validez la firma del ARRENDADOR.

21. Dotar el área arrendada de los elementos esenciales tales como estantes, vitrinas y similares que permitan prestar un excelente servicio y una organización y presentación evitando que los productos estén expuestos a la intemperie.

22. Prestar el servicio de forma continua, y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden el local.

23. Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales, riesgos profesionales y demás conceptos legales, al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.

24. Allegar mensualmente al supervisor del contrato, fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.

25. Poner en conocimiento del ARRENDADOR, todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de estudiantes, profesionales y/o particulares que haga uso de los servicios ofrecidos.

26. Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que ingresen a laborar en el área arrendada; igualmente deberán realizar cada cuatro meses consulta en la página de inhabilidades de la policía nacional, a efectos de verificar que el personal asignado a prestar servicios dentro de las instalaciones del Colegio nuestra señora de Fatima, no cuente con antecedentes por delitos cometidos a menores de edad, debiendo contar de manera previa con el consentimiento del empleado. En caso de que realizada la consulta se evidencien condenas de este tipo se deberá cambiar al personal de manera inmediata, en cumplimiento a lo dispuesto en la ley 1918 de 2018, dado a que en nuestras instalaciones se atienden a menores de edad.

27. Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran.

28. Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.

29. Entregar al supervisor del contrato, en los primeros días a la firma del Contrato los soportes de afiliación a seguridad social y pago de parafiscales.

30. El ARRENDATARIO presentará al ARRENDADOR el Panorama de Riesgos, el plan de mantenimiento de los elementos o equipos que sean empleados en la prestación del servicio, sin importar su propiedad (Contratante o Contratista) y el plan de fumigación.

31. El ARRENDATARIO se compromete a utilizar las instalaciones dadas en arrendamiento con el fin de suministrar diariamente los alimentos de cafetería al personal de Estudiantes, Profesionales y demás visitantes y usuarios del colegio nuestra señora de Fátima.

32. El personal que labora en el local debe utilizar elementos de protección personal. (Gorra, guantes, delantal, tapabocas y demás elementos de higiene para manipular alimentos).

33. Se prohíbe la deuda entre el arrendatario y el personal al que se le prestan los servicios de cafetería (El colegio no se hace responsable por deudas contraídas).

34. El arrendatario no podrá introducir elementos diferentes a los estipulados en el contrato o incrementar los precios, salvo autorización del comandante de la Policía Metropolitana de Manizales.

35. Cumplir a cabalidad con las condiciones aceptadas en las especificaciones técnicas mínimas, las cuales harán parte integral del contrato que se genere con el presente documento.

36. Dar aplicabilidad a lo contenido en la Ley 09 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997.

37. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas, capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Deberá tomar las medidas correspondientes para que, al personal manipulador de alimentos, se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año, dando así cumplimiento al literal a) del artículo 13 del capítulo III del Decreto 3075 de 1997.

38. Tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente, para que ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa, dando así cumplimiento al literal b) del artículo 13 del capítulo III del Decreto 3075 de 1997.

39. Queda totalmente prohibido la elaboración o fabricación de productos en el local, así como la utilización de estufas o freidores.

40. El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, de la misma manera deberá pagar oportunamente servicios públicos. En caso del NO PAGO del arriendo dentro del término antes mencionado, el arrendatario se obliga a pagar a favor el arrendador el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así:

- Del día 6 al 10 un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento.
- Del día 11 al 20 un valor de adicional de cinco (5%) del canon de arrendamiento.
- Del día 21 al 30 un valor de adicional de siete (7%) del canon de arrendamiento

41. Dar cumplimiento al artículo 15 "PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN" del Decreto 3075 de 1997, que textualmente nos dice que "Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada (El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c).
h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, se hace obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
i. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de manipulación o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
k. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
l. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente Capítulo.
m. Dar cumplimiento al artículo 29 del Decreto 3075 de 1997: El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:
n. Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.

o. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
p. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, aéreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
q. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

42. Con el ánimo de incorporar criterios articulados con la protección del medio ambiente, el contratista se compromete a comercializar productos que, por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables.

43. El contratista se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado.

44. Considerar el uso de lámpara ahorradoras de energía.

45. Promover el uso de productos que tengan el sello ambiental, por cuanto este símbolo es una herramienta educativa que permite a los consumidores identificar y orientar sus preferencias de uso, al tratarse de productos que no afectan de manera significativa el medio ambiente.

46. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.

47. El arrendatario será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato cuando con ellos cause perjuicio a la Policía Nacional o a terceros.

48. El arrendamiento se compromete a cumplir todas las normas de higiene, sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

49. Restituir a la Policía Metropolitana de Manizales - Colegio nuestra señora de Fátima los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.

50. Cumplir con las especificaciones de la LEY No. 2120 del 30/07/*2021 "POR MEDIO DE LA CUAL SE ADOPTAN MEDIDAS PARA FOMENTAR ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y PREVENIR ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES Y SE ADOPTAN OTRAS DISPOSICIONES" y DOCUMENTO TÉCNICO DE REGLAMENTACIÓN DE TIENDAS ESCOLARES expedido por el MINISTERIO EDUCACIÓN*, de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, insumos, elementos, relaciones comerciales con proveedores.

51. El arrendatario deberá informar al supervisor del contrato el uniforme del personal que labora, así como su identificación empresarial.

52. El arrendatario se compromete a NO mantener animales dentro del punto de venta.

53. El arrendatario en caso de daños o extravió de los equipos o elementos se compromete a realizar la reparación y recuperación de los mismos de acuerdo con las especificaciones que figuren en el inventario general.

54. El arrendatario deberá restituir las instalaciones y los equipos en el mismo estado en el que son entregados, salvo el deterioro natural.

55. El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, si las ejecutare acrecerán al inmueble sin perjuicio de que el arrendador pueda exigir su retiro. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar al arrendador indemnización.

56. El personal contratado no debe tener antecedentes penales, judiciales, disciplinarios, ni de policía.

57. Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del arrendatario.

58. El personal que labora en espacios dados en arrendamiento debe ser previamente ilustrado con relación al buen comportamiento y respeto dentro de las instalaciones.

59. 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.

60. El arrendatario deberá cumplir con todo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

GS-2025-044351-MEMAZ

ALCALDÍA DE MANIZALES
Trámite: COMUNICACIONES OFICIALES DE ENTRADA
Remite: POLICIA NACIONAL METROPOLITANA DE MA
Documento: K38100940
Recibe: CLAUDIA MARYORI ORTEGON BUCURU
Folios: 2 Anexos: 0 Pin Consultas: ZX7468SP
Recibido el: 07/07/2025 10:41 am E-CO-2025-18885

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE MANIZALES
COORDINACION ACADEMICA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA
MANIZALES

RECRI-CORAC - 29.25

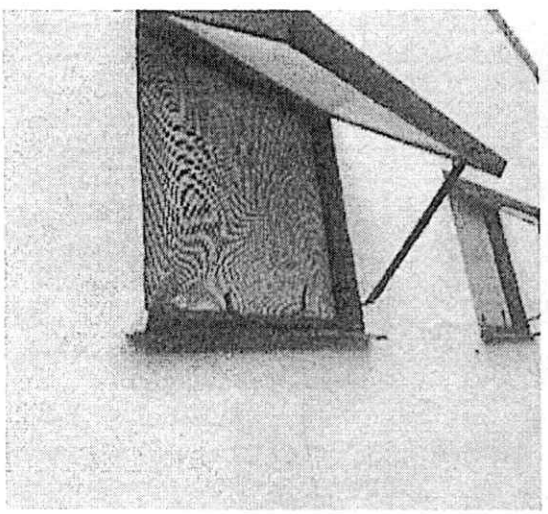
Manizales, 04 de julio de 2025

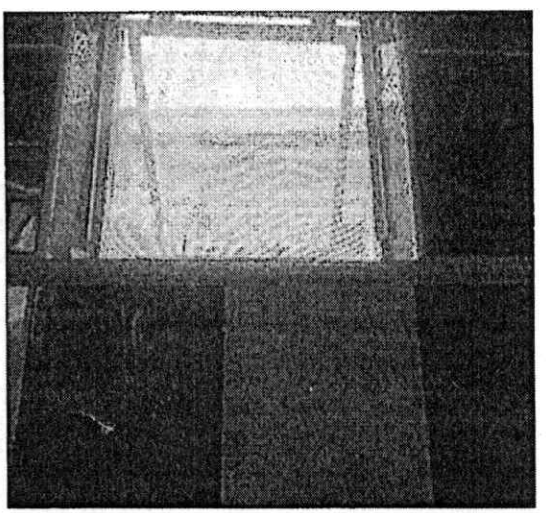
Señores
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA DE MANIZALES
Calle 19 No 21-44.
Manizales

Asunto: Informe acciones adelantadas para las condiciones sanitarias de la cafetería del colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales.

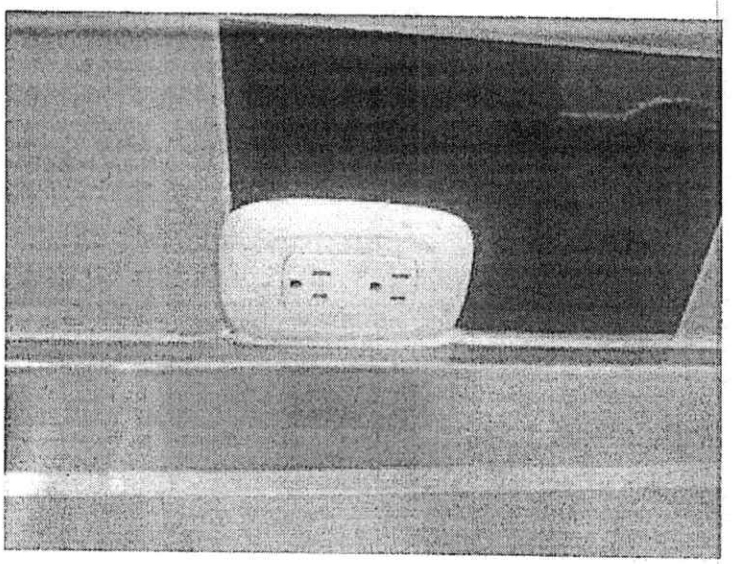
En cumplimiento a la visita de inspección, vigilancia y control realizada al Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, el día 24 de enero 2025. Respetuosamente me permito informar, las acciones que se adelantaron para dar cumplimiento a las recomendaciones realizadas, por la funcionaria Jessica Paola Pérez Ospina, ingeniera de alimentos, así:

- Se instalaron las mallas anti insectos en las ventanas de la cafetería:

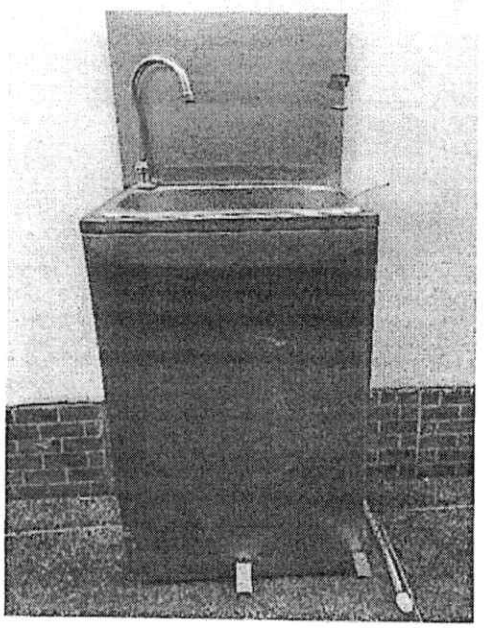




- Los tomacorrientes se encuentran bien fijados a la pared:



- Se instaló una unidad sanitaria de lavado de manos de accionamiento no manual. Una vez la cafetería se encuentre en funcionamiento, se colocarán los elementos tales como jabón, toallas y letreros.



GS-2025-044351-MEMAZ

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Yinneydi Julieth Abello Acosta
Grado: Capitan
Cargo: Rector (A) Colegio
Cédula: 1018413194
Título: Especialista En Servicio De Policia
Dependencia: Rectoria Colegio Nuestra Señora De Fatima Manizales
Unidad: Metropolitana De Manizales
Correo: yinneydi.abello1004@correo.policia.gov.co
4/07/2025 10:47:21 a. m.

Anexo: no

Teléfono:

INFORMACIÓN PÚBLICA

CHEC
ORDEN DE SALIDA ACTIVOS Y/O DEVOLUTIVOS
FO-FI-05-000-003 Versión 3.0

2025	9	26
A	M	D

Hora de Salida: 10:16

El (la) señor (a): BRANDON SALGADO

C.C./Código: 1.059.704.774 de: RIOSUCIO quien se moviliza en el vehículo identificado con placa Nº: N/A está autorizado para retirar de las instalaciones de la empresa los elementos, materiales y/o equipos relacionados.

Procedencia (Subgerencia/área o localidad): LABORATORIO DE MEDIDORES

Formato elaborado por: ANGEL SOTO

Cargo: TÉCNICO LABORATORIO

CANTIDAD	UM	NUMERO DE EMPRESA	DESCRIPCIÓN
1	UN		MEDIDOR DE ENERGIA

MOTIVO RETIRO: Arrendamiento [ ] Préstamo [ ] Reparación [ ] Instalación [X]
Consumo [ ] Capacitación [ ] :
Otro [ ] Cual:

El elemento a retirar es un activo o un devolutivo cargado a un trabajador? Si [ ] No [X]

DESTINO: POLICIA METROPOLITANA DE MANIZALES - CTO. 2481

OBSERVACIONES: SALIDA DE UN MEDIDOR
6677429002

BRANDON SALGADO
NOMBRE, CARGO Y DEPENDENCIA QUIEN RETIRA FIRMA

JHON ALEJANDRO RESTREPO
NOMBRE, CARGO Y DEPENDENCIA VoBo DIRECTIVO/LIDER DE EQUIPO FIRMA

LABORATORIO DE CALIBRACION
CHEC

NOMBRE Y CARGO Y DEPENDENCIA VoBo ACTIVOS FIJOS FIRMA

NOMBRE VIGILANTE FIRMA

Si el elemento a retirar es un activo o un devolutivo registrado en JD Edwards a cargo de un trabajador requiere la firma de un miembro del equipo de trabajo de activos fijos, para los demás elementos se requiere la firma del coordinador del equipo de trabajo.
NOTA: Autorizo expresamente a CHEC para que en caso de pérdida, deterioro o daño injustificado de los elementos anotados en el presente documento, me sea descontado del salario y/o prestaciones sociales el valor del elemento de acuerdo con la normatividad vigente, en caso contrario la reposición del elemento por otro de iguales o superiores características.

NumeroMed	MarcaMedid	DMarcaMedi	ModeloMedi	TapaPrinci	DFunciona	TipoMedid	DOficina
6677429002	CHI	CHINT	DDS666	168796	Aceptado/I	1	MANIZALES

CHEC S.A. E.S.P. BIC
LABORATORIO DE CALIBRACION Y ENSAYO DE MEDIDORES DE ENERGIA
km 2 Salida a Chinchiná, Estación Uribe, Manizales (Caldas).

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-032

ISO/IEC 17025:2017
14-LAC-032

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN Y ENSAYO
C-930054-6677429002-25

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPO

Fabricante	Serie	Modelo	Tensión de Placa (V)	Corriente de Placa I/Imax (A)	Fases	Hilos	Año de Fabricación	Frecuencia
CHINT	6677429002	DDS666	120	10/100	1 (Uno)	2 (Dos)	6089	60 Hz
Tensión de Prueba (Vn)	**Corriente de Prueba I/Imax (A)**	**Energía**	**Constante**	**Clase**	**Sentido**	**Conexión**	**Cifras Decimales[3]**	**Lectura de Ingreso**
120	10/100	Activa	3200 imp/kWh	1	Importada	DIRECTA	2	6089

Tipo de Instrumento Electrónico **Sellos de Ingreso** 12645 1224800 1449901 1449902 —

SOLICITANTE[1]
POLICIA METROPOLITANA DE MANIZALES

MUNICIPIO[1]
MANIZALES

No CLIENTE
900805219-6

DIRECCION[1]
CLL 63 13 23 COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA

TELEFONO[1]
3204138582

DOC. ENTRADA
CHC300442

FECHA RECEPCIÓN: 2025/09/16 **FECHA DE CALIBRACIÓN:** 2025/09/18 **FECHA DE EMISIÓN:** 2025/09/19

METODOS UTILIZADOS	CONVENCIONES
Ensayo de Funcionamiento sin carga: NTC 4856:2023, numeral 4.4.5 Ensayo de Corriente de Arranque: NTC 4856: 2023, numeral 4.4.4.1 Ensayo de Exactitud: NTC 4856: 2023, numeral 4.4.2.2 Ensayo de Verificación de la constante: NTC 4856: 2023, numeral 4.4.3.2	Los códigos utilizados para el registro de No Conformidades, resultados de ensayos de rutina y estados de sellos, son los especificados en la NTC 4856:2023 "Verificación inicial y posterior de medidores de energía eléctrica"

DATOS DE CALIBRACIÓN

Método de Calibración y Ensayo

La calibración y ensayos fueron realizados siguiendo los lineamientos de la NTC 4856:2023 (verificación inicial y posterior de medidores de energía eléctrica), y el procedimiento interno PR-DI-12-001-022.
El método empleado en la calibración es la comparación directa entre el medidor objeto de prueba y el EPM marca ZERA EW7736 No. 21-81-1.
El error se determina mediante la comparación de pulsos proporcional a la energía suministrada al medidor objeto de prueba, y al patrón ZERA EPZ-101-61 Serie 21-81-2 del EPM mencionado.
Por medio del EPM, se aplicó señales sinusoidales de tensión (V) y corriente(A), a una frecuencia de 60 Hz

Trazabilidad

El EPM utilizado en la realización de las pruebas fue el ZERA EW7736 No. 21-81-1, el cual cuenta con certificado de calibración (20250512-1), emitido por (EPM), la calibración fue realizada comparador ZERA COM3003 serie 50011793, el cual esta trazado al sistema internacional de unidades SI.

Incertidumbre de Medida

La incertidumbre expandida de medición declarada se expresa como la incertidumbre de medición estándar multiplicada por el factor de cobertura k, de modo que la probabilidad de cobertura corresponde a aproximadamente el 95%, Para las calibraciones realizadas la probabilidad de cobertura utilizada fue del 95.45%.

CONDICIONES AMBIENTALES	
TEMPERATURA (°C):	22,79
HUMEDAD RELATIVA (%):	62,29

Nota: El tiempo demandado en los ensayos de corriente de arranque y funcionamiento sin carga formó parte del tiempo en que deben estar conectados los circuitos de tensión antes de realizar los ensayos de exactitud y verificación de la constante, correspondiente a (30) minutos.

ENSAYOS REALIZADOS:

Corriente de Arranque
Corriente Aplicada 0,400% de I
Tensión Aplicada 100% de Vn
Resultado: CEAR

Funcionamiento sin Carga
Tensión Aplicada 110,0% de Vn
Corriente Aplicada 0% de I
Resultado: CEFC

CHEC S.A. E.S.P. BIC
LABORATORIO DE CALIBRACION Y ENSAYO DE MEDIDORES DE ENERGIA
km 2 Salida a Chinchiná, Estación Uribe, Manizales (Caldas).

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN Y ENSAYO
C-930054-6677429002-25

FO-DI-12-001-037 V6

Exactitud

Punto No	Corriente I (%)	Tensión Vn (%)	Fases	Fp	Límite (±%)	Error (%)	U (±%)	k	Resultado
1	5	100	T	1,0	1,80	0,50	0,13	2,02	CEEX
2	100	100	T	1,0	1,20	0,64	0,13	2,00	CEEX
3	100	100	T	0,5i	1,20	0,81	0,11	2,00	CEEX
4	100	100	T	0,8c	1,20	0,562	0,047	2,00	CEEX
5	1000	100	T	1,0	1,20	0,47	0,13	2,00	CEEX

Verificación de la Constante

Punto de Prueba Utilizado:	I(%):1000,00	Vn(%):100,00	Fases: –T	Fp: 1,0

Método Utilizado:	Dosificación de Energía	Energía Aplicada(4):	2,00	Límite de error (%):	1,20
Lectura Inicial(4):	6096,31	Lectura Final(4):	6098,31	Error de la medida:	-0,00
Error Porcentual (e_{pc}%):	-0,03	Error Exactitud (epe%):	0,47	Error Verif. Constante (e_{vc}%):	-0,49
U (±%):	0,32	k:	2,00	Resultado:	CEVC

Sello(s) Instalado(s)	168796	—	—	—	—
Condiciones del Medidor					

Codificación del resultado de los ensayos de rutina:
CEAR: Ensayo de Corriente de Arranque Conforme.
NCEAR: Ensayo de Corriente de Arranque No Conforme.
CEFC: Ensayo de Funcionamiento sin Carga Conforme.
NCEFC: Ensayo de Funcionamiento sin Carga No Conforme.
CEVC: Ensayo de Verificación de la Constante Conforme.
NCEVC: Ensayo de Verificación de la Constante No Conforme.
CEEX: Ensayo de Exactitud Conforme.
NCEEX: Ensayo de Exactitud No Conforme.

Siglas:
I: Corriente básica o nominal del medidor.
Imax: Corriente máxima del medidor
Vn: Tensión de prueba.
Fp: Factor de potencia.
k: Factor de cubrimiento.
U: Incertidumbre expandida de la medición
EPM: Equipo de prueba de medidores.

Nota
(1) Los datos correspondientes a solicitante, municipio, dirección y teléfono fueron suministrados por el cliente y son tratados por CHEC S.A. E.S.P BIC según las políticas de confidencialidad de la empresa.
(2) Lugar de calibración y ensayo: km 2 salida a Chinchiná, estación Uribe, Manizales (Caldas), Laboratorio de calibración y ensayo de medidores de energía.
(3) Las cifras decimales definen la resolución (kWh/kVArh) con la que se calcula la energía aplicada para el ensayo de verificación de la constante.
(4) En el ensayo de verificación de la constante la energía aplicada, las lecturas inicial y final y el error de la medida, tienen unidades de kWh o kVArh, según el medidor sea de energía activa o reactiva, respectivamente.
(5) CHEC no se hace responsable de la información suministrada por el cliente y que es utilizada para emitir los certificados por el laboratorio de calibración y ensayo de medidores de energía.

OPINIONES E INTERPRETACIONES:

Elaboró: 00150426

Revisó y autorizó

JHON ALEJANDRO RESTREPO ALVAREZ
DIRECTOR TÉCNICO

Este documento expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No se debe reproducir el informe sin autorización del laboratorio, excepto cuando se reproduce en su totalidad.
Los resultados contenidos en el presente certificado se refieren al ítem bajo prueba en el momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El laboratorio no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

FIN DE CERTIFICADO

Certificado de Calibración
Certificate of Calibration

Código	Versión	Acta	Fecha de Aprobación
GC-EC-05-F03	6	237	2025-01-30

Certificado de Calibración Número: Certificate of Calibration Number	WTB-2-LMA-410229

METREX ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
10-LAC-039

DATOS DEL CLIENTE
Customer Data

Nombre Name	Dirección Adress	Teléfono Phone
METREX S.A.	Parque Industrial Lote 3E	8333811 Ext 117

Número de Serie Serial Number	Fecha de Recepción Date of Reception	Fecha de Calibración Date of Calibration	Fecha de Emisión Date of Issue	Número de Prueba Test Number
531604	2025-07-01	2025-07-01	2025-07-02	39852

DESCRIPCIÓN DEL INSTRUMENTO
Description of instrument

Instrumento Instrument	Marca Brand	Clase de Presición Accuracy Class	Tipo Type	Fabricante Manufacter
Medidor de Agua Volumetrico Magnético	NINGBO	2	VOLUMETRICO	NINGBO

Tamaño Nominal (DN) Nominal Size	Longitud (mm) Longitudo	Rango de Caudal (Q3/Q1) Measuring Range	Caudal Q3 (l/h) Flowrate Q3	Caudal Q1 (l/h) Flowrate Q1
15	115	R315	2500	7.93

Resolución (l) Resolution	Presión Máxima (bar) Maximun Pressure	Clase de Temperatura (°C) Temperature Class	Número de Sello Number Stamp	Estado del Medidor Meter State
0,02	16	T50	Sin Sello	Nuevo

Banco de Pruebas: Test Bench	Banco de calibración por sistema Gravimétrico WTB-2

CONDICIONES AMBIENTALES
Ambient Conditions

Temperatura Ambiente (°C) Room Temperature	Temperatura del Agua (°C) Water Temperature	Humedad Relativa (%) Relative Humidity	Presión Atmosférica (hPa) Atmospheric Pressure
24,30	18,31	64,40	822,00

METODO DE CALIBRACIÓN:
Calibration Method

El método de recolección, en el cual la cantidad de agua que pasa por el medidor es recogida en un recipiente tomado como patrón y luego se determina su cantidad calculando su volumen conforme NTC-ISO 4064-2:2016. Los caudales de prueba para medidores con clases metrológicas son tomados de acuerdo a la NTC 1063-1:1995 en su numeral 4.1.2 y numeral 5.2 en su tabla No. 5.

$$\varepsilon_{m(i)(i=1,2...n)} = 100 * (V_i - V_x)/V_x$$

Donde:
$\varepsilon_{m(i)(i=1,2...n)}$ = Es el error relativo expresado como porcentaje.
V_x = Es el volumen convencional.
V_i = Es el volumen indicado por el medidor.

$$V_i = L_F - L_I$$

Donde:
L_I = Lectura del medidor bajo prueba al inicio del ensayo
L_F = Lectura del medidor bajo prueba al final del ensayo

Autorizado por:
Authorized by

John Jairo Ipia
Jefe Técnico

Este informe expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas al ítem de calibración. El presente informe solo se debe reproducir en su totalidad, sin necesidad de la aprobación del laboratorio que lo emite.
Los resultados contenidos en el siguiente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El laboratorio que lo emite no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

This certificate is accurate record of the performed measurements result the calibration sample. This report should only be reproduced in its entirety, without requiring the approval of the issuing laboratory.
The results of this certificate refer to the moment and conditions in which the measurements were made. The issuing laboratory assumes no responsibility for any ensuing damages due to the misuse of the calibrated instrument.

Certificado de Calibración Certificate of Calibration			
Código	Versión	Acta	Fecha de Aprobación
GC-EC-06-F03	6	237	2025-01-30
Certificado de Calibración Número: Certificate of Calibration Number		WTB-2-LMA-410229	

METREX ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
10-LAC-039

TRAZABILIDAD
Traceability

Los Patrones e instrumentos utilizados para la calibración del mesurando, están trazados al sistema internacional de unidades (SI) y se encuentran debidamente calibrados por laboratorios acreditados. Son calibrados periódicamente de acuerdo a los procedimientos internos de la compañía.

WTB-2				
Patrón / Instrumento Standard / Instrument	Código Code	Laboratorio Laboratory	Número de Certificado Number of Certificate	Fecha de Calibración Date of Calibration
Cronometro	LAG-007	COLMETRIK	CMK-TFA-23281	2023-08-18
Balanza Electrónica	LAG-023	CONAMET	CISM 70223	2023-08-16
Termocupla RVM	LAG-031-1	SIGMA	LMS-CLO-4088	2024-10-17
Termocupla Línea	LAG-032-1	SIGMA	LMS-CLO-4088	2024-10-17

RESULTADOS DE CALIBRACION:
Measurement Results

Repetición	Nombre de la Prueba	Caudal Prueba (l/h)	Lectura Inicial (l)	Lectura Final (l)	Volumen Convencional (l)	Error Relativo (%)
1	Q3	8,63	205,92	211,24	5,51	-3,43

Repetición	Nombre de la Prueba	Caudal Prueba (l/h)	Lectura Inicial (l)	Lectura Final (l)	Volumen Convencional (l)	Error Relativo (%)
1	Q2	2374,06	169,94	265,90	96,26	-0,32

Repetición	Nombre de la Prueba	Caudal Prueba (l/h)	Lectura Inicial (l)	Lectura Final (l)	Volumen Convencional (l)	Error Relativo (%)
1	Q1	13,58	269,04	274,66	5,64	-0,30

RESULTADOS DE CALIBRACION					
Caudal de prueba	Error Relativo (%)	Incertidumbre (%)	*k*	Lim. Superior (%)	Lim. Inferior (%)
Q3	-3,43	0,32	2,00	2,00	-2,00
Q2	-0,32	0,10	2,00	2,00	-2,00
Q1	-0,30	0,30	2,00	2,00	-2,00

Los errores máximos permisibles son tomados de la NTC 4064-1:2016.

La incertidumbre reportada para cada caudal se estima mediante la desviación estándar promediada de acuerdo al numeral 8 de la guía técnica Colombiana GTC 214. La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura *k* y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor.

El resultado de error corresponde al promedio de las mediciones realizadas por cada caudal.

#N/A

OBSERVACIONES: Ninguna

CONVENCIONES:

$1(m^3) = 1000\ l$ m^3 = Metro Cúbico l = Litro

Muestreo: El laboratorio de METREX S.A. NO se hace responsable del muestreo como laboratorio de primera parte ya que la calibración de los items de ensayo se realizará a la totalidad de las muestras remitidas por el cliente, por otra parte, el laboratorio de medidores para agua METREX S.A. aplicará sus procedimientos internos de muestreo actuando como laboratorio de segunda parte y por solicitud expresa dentro del contrato de servicio previo acuerdo entre las partes.

FIN DEL DOCUMENTO

invima

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE MANIZALES
UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
ACTA DE VISITA DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Alcaldía de Manizales

En Manizales, a los 29 días del mes de Enero de 2025, se hicieron presentes los funcionarios Jessica Paola Pérez Ospina de Secretaría de Salud Pública de Mzles en el establecimiento denominado: Cafetería Colegio Nuestra Señora de Fatima
Propietario o Representante Legal Yinneydi Julieth Abello Acosta
ubicado en calle 63 # 13-23, NIT 900805219-6
Teléfono: 3102170991 fax o correo electrónico manuela.nuneza-re@policia.gov.co
con el fin de Realizar actividades de Inspección y Vigilancia
La visita fue atendida por Katya Padilla identificado con C.C. 1129509286 en calidad de Rol logistica. a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA:
Realizar verificación de condiciones sanitarias a la cafetería del Colegio Nuestra señora de Fatima previa a su funcionamiento.

ANTECEDENTES: SI ____ NO X

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA):
Se realiza verificación previa a la cafetería en cuanto a sus condiciones de edificación e instalaciones, dejando claridad en lo siguiente = 1. las ventanas y demás aberturas deben contar con protección (malla anti-insectos) que eviten el ingreso de plagas, ademas de mantener las tomacorrientes bien sujetos a la pared evitando anidamientos de plagas. 2. las paredes deben ser en colores claros, deben contar con uniones redondeadas entre piso y pared (condiciones que por el momento se deberan manejar con adecuados procedimientos de limpieza y desinfección y dejarlo descrito en el protocolo). 3. los techos y la iluminación se encuentran en adecuadas condiciones 4. Alacenas en material higienico-sanitario y adecuadas condiciones. 5. Mesones en buen estado de mantenimiento y en material sanitario. 6. se deja la necesidad de dar cumplimiento a la norma Resolución 2674 de 2013 en cuanto se encuentre en funcionamiento respecto a lo siguiente = 6.1. los equipos y utensilios deben estar diseñados en materiales sanitarios y no encontrarse en deterioro, ademas de contar con sus respectivos mantenimientos y seguimiento de funcionamiento. 6.2. los manipuladores de alimentos deberan contar con plan de capacitación continuo y permanente, certificado de aptitud médica, dotación en colores claros y el uso adecuado de los elementos

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

Powered by CamScanner

de Protección personal, garantizar las buenas Practicas higienicas descritas en el articulo 14 / Res 2674 del 2013, contar con unidad sanitaria y área de lavado de manos de accionamiento no manual con sus respectivos elementos (Jabón, toallas y letreros). 6.3. Garantizar la trazabilidad de las materias primas y el seguimiento a proveedores, identificación completa de los alimentos, seguimiento de Temperaturas de refrigeración, congelación y alimento caliente, condiciones adecuadas de almacenamiento y por ultimo 6.4 Documentar e implementar los programas del plan de saneamiento descritas en el articulo 26 de la Resolución 2674 /2013 (limpieza y desinfección, Residuos solidos, Manejo Integral de plagas y Abastecimiento de agua potable) con sus respectivos registros de seguimiento. 6.5. contar con un área exclusiva para el almacenamiento de elementos e insumos de aseo.

OBSERVACIONES:

Se requiere que al momento en que inicie el funcionamiento de la cafeteria de solicite la visita nuevamente para emitir el concepto de idoneidad sanitaria, adicionalmente solicitar el concepto para la Institución Educativa dejando claridad que se realiza la verificación de sus condiciones sanitarias bajo la ley 9 de 1979 en cuanto a su infraestructura y áreas, plan de saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos y condiciones del área de almacenamiento temporal de residuos, calidad del agua (tanques de almacenamiento con su respectivo mantenimiento, Manejo integral de Plagas), se verificara el sistema de Gestión del riesgo (área de enfermería, alarma de emergencia, botiquín, extintores), programa de seguridad y salud en el trabajo, verificación de cada una de las áreas (baños, cuartos de almacenamiento, salones, oficinas, alrededores, etc).

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 29 del mes de Enero de 2025, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma: Jessicaperez
Nombre: Jessica Paola Perez Ospina
Documento de identidad: 1053837751
Cargo: Ingeniera de Alimentos.

Firma:
Nombre:
Documento de identidad:
Cargo:

Responsable del establecimiento:

Firma:
Nombre: Ginneydi Lileth Abelo
Documento de identidad: 1018413194
Cargo:

Firma:
Nombre: Katya Paola Padilla Andrade.
Documento de identidad: 1.129.509.286
Cargo: Rol logistica

Powered by CamScanner

Código: 1LF-FR-0202	REALIZAR AVALÚOS A LOS BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 22/12/2024	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	
Versión: 3		

1. INFORMACIÓN GENERAL			
Objeto del Avalúo:	AVALÚO PARA EL ARRIENDO DE INMUEBLES	Tipo de Avalúo:	URBANO
Dirección (nomenclatura):	CALLE 63 N° 13 - 87	Nombre del Inmueble:	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA MANIZALES
Barrio/vereda/sector/urb.:	LA TOSCANA	Clase de Inmueble:	CONSTRUCCIÓN
Corregimiento:	NO APLICA	Propiedad Horizontal:	NO
Municipio:	MANIZALES	Fecha de la visita:	13/05/2026
Departamento:	CALDAS	Fecha Entrega Informe:	15/05/2026

2. INFORMACIÓN JURÍDICA			
Tipo de Título:	DONACIÓN	Modo de Adquisición:	TRADICIÓN
Documento del Título:	ESCRITURA PÚBLICA	Documento de Registro:	CERTIFICADO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD
No. Documento título:	1842	No. Documento Registro:	100-155783
Fecha expedición ó firma:	14/08/1987	Fecha de Registro:	
Entidad que lo Expide:	NOTARIA SEGUNDA	Círculo Registral:	MANIZALES
Titular:	LA NACION POLICIA NACIONAL	Propietario:	LA NACION POLICIA NACIONAL
Documento de Catastro:	FICHA PREDIAL	Limitantes del Dominio:	NINGUNO
Fecha de Inscripción:	19/09/2002	Fecha Ingreso UNIDAD:	16/11/2012
Entidad que lo Expide:	Oficina de registro de instrumentos publicos	No.Registro SAP/SILOG:	800407000000000002853486
Titular en Catastro:	POLICIA NACIONAL	ID_Sistema Información:	22550
Código Catastral:	01-01-0405-0001-000	Número Predial Nacional:	17-001-01-01-00-00-0405-0001-0-00-00-0000

3. INFORMACIÓN ECONÓMICA:			
Clase de Plan O.Territorial:	PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL	Actividad Ppal.del Sector:	Urbanizaciones y Conjuntos Residenciales.
Documento del Plan:	ACUERDO MUNICIPAL	Estrato:	3
No. Documento POT :	ACUERDO MUNICIPAL 0958	Redes Serv. Públicos:	Energía, Acueducto, Alcantarillado, Aseo, GasNatural.
Fecha de Aprobación:	31/07/2017	Presenta frente con vía:	SI
Quien lo Expide:	ALCALDE MUNICIPAL	Tipo de Vía:	Secundaria (a cargo de los Dptos y Municipios)
Clase Suelo Ubicación:	URBANO	Características Vía:	Asfalto
Clase Suelo Destinación:	INSTITUCIONAL Ó DONACIONAL	Transporte Público:	Interno (buses, colectivos y/o taxis).
Clasificación Destinación:	PRINCIPAL	Último Avalúo Catastral:	$ 3.233.482.000,00

4. INFORMACIÓN FÍSICA:						
Área total de terreno:	NO APLICA			Forma Geométrica:	POLÍGONO IRREGULAR RECTÁNGULAR	
Fuente Área de terreno:	DOCUMENTO DEL TÍTULO			Ubicación en Manzana:	MEDIANERO	
En el caso que se presente invasiones, indicar el % aproximado	NO APLICA			Estado de Ocupación:	OCUPADO POR PARTE DE LA PONAL	
Topografía:	Plana (0% a 3%)	80% del terreno		Coordenadas MAGNA - SIRGAS: DATUM - BOGOTÁ	LATITUD - NORTE	5°06' 18.74"
	Ondulada (4% a 10%)	20% del terreno			LONGITUD - OESTE	75°47' 96"
	Escarpada (11% a 45%)	NO APLICA		Fuente Coordenadas:	GOOGLE MAPS	
Colindantes del predio:	NORTE:	CALLE 13	ESTE:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CALLE 63		
	SUR:	INTERSECCIÓN CALLES 63 Y 63B	OESTE:	CALLE 63 B		
Amenazas y Riesgos:	NO			Fuente de los linderos:	Escritura Pública	
Afectaciones:	NO			Unidad Contable terreno:	MEMAZ	

OBSERVACIONES 1:

La información aca consignada corresponde a la escritura N°1842 del Municipio de Manizales. Circulo notarial del mismo nombre. Capital del Departamento de Caldas, República de Colombia, a catorce (14) días del mes de agosto de dos mil dos (2002) comparecieron al despacho de la notaria segunda a cargo del Notario titular JORGE MANRIQUE ANDRADE LA NACIÓN-POLICIA NACIONAL ESCUELA SECCIONAL ALEJANDRO GUTIERREZ, es propielaria de un bien inmueble urbano ubicado en el barrio la Toscana, Municipio de Manizales, constante de tres lotes de terreno, los cuales fueron cedidos a la NACIÓN POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE CARABINEROS, mediante CESIÓN A TITULO GRATUITO. el predio según la tradición, coorespode al lote numero dos, denominado "Colegio Nuestra Señora de Fatima"#.

Código: 1LF-FR-0202	REALIZAR AVALÚOS A LOS BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 22/12/2024	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	
Versión: 3		

5. VALOR DEL TERRENO

Método Valuatorio:	RACIÓN Y/O ESTUDIO DE MI	Soporte Cálculos:	(VER ANEXO 1)
Valor M2 adoptado de Terreno:	$ -	Valor Total de Terreno:	#¡VALOR!

6. DESCRIPCIÓN DE LAS CONSTRUCCIONES Y ZONAS DURAS

Nota 1: Si el predio tiene construcciones a cargo de diferentes unidades policiales, relaciones primero las de la unidad policial que predomina y así sucesivamente.

6.1 RELACIÓN DE CONSTRUCCIONES Ó EDIFICACIONES: Fuente Área Construcción:

No.	NOMBRE EDIFICACIÓN	ÁREA CONST.	UNIDAD	No. PISOS	CONSERVACIÓN	VETUSTEZ	UNID.CONTA.
1	ESPACIO DESTINADO PARA CAFETERIA	23,56	M2	1	BUENA (2)	22	MEMAZ

6.3 CARACTERÍSTICAS DE LAS CONSTRUCCIONES Ó EDIFICACIONES:

No.	ESTRUCTURA				ACABADOS PRINCIPALES			
	ARMAZÓN	MUROS	CUBIERTA	CONSERVACIÓN	FACHADA	CUBRIMIENTOS MUROS	PISOS	CONSERVACIÓN
1	BLOQUE Y/O LADRILLO	BLOQUE Y/O LADRILLO	TEJA DE ZINC (metálica)	BUENA	SENCILLA	ESTUCO PLÁSTICO	CEMENTO	BUENA

OBSERVACIONES 2:

El volumen formado por la respectiva superficie, la losa que lo cubre y los muros que circulan el perímetro citado. Dentro de este volumen se incluye los vacios interiores que se generan en el espacio destinado para el espacio destinado en la actividad de cafeteria ubicado en el interior del complejo del colegio Nuestra Señora de Fátima - Sede Manizales

6.4 CARACTERÍSTICAS DE LAS CONSTRUCCIONES Ó EDIFICACIONES:

No.	BAÑO				COCINA			
	TAMAÑO	ENCHAPES	MOBILIARIO	CONSERVACIÓN	TAMAÑO	ENCHAPES	MOBILIARIO	CONSERVACIÓN
1	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	PEQUEÑO	BALDOSIN UNICOLOR	BUENO	BUENA

7. ESTUDIO ECONÓMICO PARA DETERMINAR EL PRECIO DE LAS CONSTRUCCIONES Y/O ZONAS DURAS

Nota 2: En este capítulo debe escoger un método de avalúo que más se ajuste al tipo de inmueble y hacer el cálculo por cada construcción y zona dura del Cap.6

Método Valuatorio:		COMPARACIÓN Y/O ESTUDIO DE MERCADO	Soporte Cálculos:	(VER ANEXO1)	
1	ESPACIO DESTINADO PARA CAFETERIA		ÁREA :	23,56	M2

7.3.1 OFERTAS DE MERCADO: (Escriba un máximo de 6 ofertas, en caso que tenga menos de 6 ofertas ó no tenga, en las filas faltantes escriba SIN OFERTAS).

	DIRECCIÓN ARRIENDO	NOMBRE y APELLIDOS	CARGO	PAGINA WEB	CANÓN ARRIENDO	ÁREA M2	PRECIO M2
1	Local comercial en arriendo en San Cancio	PROPERATI	PÁGINA WEB	https://www.properati.com.co/detalle/14032-32-bf91-158d20939b6c-18f340c-b525-7136	$ 1.700.000,00	60,00	$ 28.333
2	Local en el centro de la ciudad	FINCARAIZ	PÁGINA WEB	https://www.fincaraiz.com.co/local-en-arriendo/10976959	$ 800.000,00	24,00	$ 33.333
3	Local avenida Santander, Manizales, Caldas	FINCARAIZ	PÁGINA WEB	https://www.fincaraiz.com.co/local-en-arriendo/191790708	$ 1.100.000,00	36,00	$ 30.556
4	Local avenida Santander, Manizales, Caldas	FINCARAIZ	PÁGINA WEB	https://www.fincaraiz.com.co/local-en-arriendo/191536890	$ 1.100.000,00	32,00	$ 34.375
5	Local Avenida Santander, Manizales, Caldas	FINCARAIZ	PÁGINA WEB	https://www.fincaraiz.com.co/local-en-arriendo/10073536	$ 600.000,00	20,00	$ 30.000
6	Local Suiza, Manizales, Caldas	PUNTOPROPIEDAD	PÁGINA WEB	https://www.puntopropiedad.com/inmueble/76e-b12c-77e56269-c9e010bb1039-3888	$ 900.000,00	28,00	$ 32.143

7.3.2 ENCUESTAS: (Escriba un máximo de seis encuestas, en caso que tenga menos de seis encuestas, en las filas faltantes escriba SIN ENCUESTAS).

No	NOMBRE y APELLIDOS	PROFESIÓN	CARGO	EMPRESA - ENTIDAD	TEL CONTACTO	CANÓN ARRIENDO	PRECIO M2
1	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS
2	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS
3	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS
4	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS
5	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS
6	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS	SIN ENCUESTAS

7.3.2 CÁLCULO CÁNON DE ARRIENDO NEGOCIO: El Coeficiente de Variación no deben superar el ±7,5%.

MEDIA (X):	$ 31.456,68	COEFICIENTE (V): DE VARIACIÓN	6,51%
DESVIACIÓN (S): ESTÁNDAR	2.049,33	PRECIO CÁNON DE ARRENDAMIENTO	$ 741.119,38
REQUIERE APLICAR CASTIGO EN EL CÁNON:	SI	PORCENTAJE DE CASTIGO:	15%
PRECIO CÁNON ARRENDAMIENTO FINAL:		**$ 629.000**	

Código: 1LF-FR-0202	REALIZAR AVALÚOS A LOS BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 22/12/2024	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	
Versión: 3		

OBSERVACIONES 3:

NOTAS ACLARATORIAS Y CONSIDERACIONES:

*En consideración a la solicitud GS-2026-029574 MEMAZ del 24/04/2026, se aplica castigo del 15%.

• El bien inmueble objeto de avalúo corresponde un terreno con solicitud de englobe, jurídica y físicamente, la cual fue valorada de forma integral como un solo bien inmueble, de conformidad con la tipología constructiva, funcionalidad de la edificación, uso y destinación económica de la construcción (edificio de oficinas, y servicios administrativos).

• A diferencia del arrendamiento de vivienda urbana, el incremento del canon de arrendamiento para inmuebles de uso comercial no está regulado por la ley, mientras que los contratos de arrendamiento de vivienda están regulados por la Ley 820 de 2003, los contratos arrendamiento comercial, se fijan teniendo en cuenta el Código de Comercio y el Civil, normas que establecen respecto al aumento del canon, una libertad contractual, esto quiere decir que las partes (arrendador y arrendamiento) pueden fijar el aumento que quieren en el contrato.

• El valor adoptado como canon de arrendamiento en el presente avaluó se asume como valor base de negociación que puede o no aproximarse de acuerdo con el criterio y los términos de negociación entre las dos partes. (La unidad de medida del avalúo comercial es metro cuadrado (M2) para el cálculo de las medidas tomadas en terreno, sin embargo, el valor comercial estimado para el presente canon de arrendamiento, podrá variar según el área final que se establezca en el negocio jurídico).

• El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento no incluye el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio.

• El método valuatorio adoptado, se rige de acuerdo con lo previsto en la Resolución No 620 del 23/09/2008 "Por la cual se establecen los procedimientos para los avalúos ordenados dentro del marco de la Ley 388 de 1997", expedida por el Instituto Geográfico Agustín Codazzi – IGAC. El Método Comparativo de datos de Mercado se realizó con base en la comparación de datos que tienen atributos y/o variables directas o indirectas similares a los del bien evaluado.

• El valor estimado como canon de arrendamiento en el avaluó incluye IVA (19%) de conformidad con el impuesto a las ventas establecido en los contratos de arrendamiento analizados en el estudio de mercado, el cual, por regla general está gravado con una tarifa general del 19%, aplicable a los bienes destinados para comercio, restaurantes, locales, oficinas, bodegas, lotes, entre otros.

• El objeto y alcance del presente informe está definido el Instructivo No.024/DIPON-DIRAF-70 del 14/09/2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTOS DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL", enmarcando dentro de los principios del proceso de contratación directa establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional y la Resolución No 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014".

• La información física, jurídica, económica y catastral se tomó de los documentos aportados por la unidad dueña de la necesidad, con apoyo de las plataformas de internet de las páginas Web especializadas en sistemas de información geográfica y norma urbana.

• El presente informe no corresponde a un informe de avalúo comercial (sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 1673 de 2013 "Por la cual se reglamenta la actividad del avaluador y se dictan otras disposiciones), sino a un estudio de mercado estimativo o aproximado del valor de referencia por metro cuadrado ($/m2) según el comportamiento del mercado inmobiliario actual para proceso de contratación de entidades públicas y de la Policía Nacional, requerido dentro de los procedimientos de arrendamientos de bienes inmuebles de la Policía Nacional. • El mercado inmobiliario del sector está determinado por el arrendamiento de locales comerciales que también son ofertadas para el funcionamiento de este tipo de actividades o zonas industriales semejantes; se realizó la muestra estadística para este tipo predios, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Áreas en M2 de superficie o construcción en primera planta.
- Ubicación en zonas geoeconómicas equivalentes al uso de suelo y actividades económicas.
- Estrato socioeconómico.
- Tipo de estructura constructiva homogénea.

*El valor final mensual probable adoptado como canon de arrendamiento por metro cuadrado (M2), es redondeado en dos (2) decimales, y el valor mensual final adoptado en el presente trabajo valuatorio es de tres (3) decimales, con el fin de entregar un valor sin decimales. Realizando el ajuste al peso, lo que permite aproximar el valor con el fin que los documentos siempre queden balanceados.

8. RESULTADOS AVALÚO CONSTRUCCIONES Y ZONAS DURAS

Nota 3: En este capítulo relacione los precios de las construcciones y zonas duras, que fueron objeto de estudio en el presente avalúo.

8.1 RELACIÓN PRECIOS CONSTRUCCIONES:

No.	NOMBRE CONSTRUCCIÓN O EDIFICACIÓN	ÁREA CONST.	UNIDAD	# DE CONST.	VALOR FINAL	UNID.CONTAB.
1	ESPACIO DESTINADO PARA CAFETERIA	23,56	M2	1	$ 629.000,00	MEMAZ

9. RESULTADOS FINALES AVALÚO

Nota 4: En este capítulo relacione en resumen los valores finales del terreno, construcciones y zonas duras, agrupados pos unidad policial contable.

VARIABLE	PRECIO FINAL	PRECIO FINAL EN LETRAS	UNID. CONTA.
TOTAL CÁNON DE ARRIENDO MENSUAL:	$ 629.000,00	Seiscientos veintinueve mil pesos.	MEMAZ
TOTAL:	**$ 629.000,00**		

Código: 1LF-FR-0202	REALIZAR AVALÚOS A LOS BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 22/12/2024	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	
Versión: 3		

OBSERVACIONES 4:

* Analizando precios de arrendatarios de locales comerciales en condiciones similares al del inmueble objeto de este concepto para este uso comercial (restaurante), se encontro que estan entre $ 28.333 y 34.375 mil pesos por metro cuadrado en arrendamiento para locales comerciales en este municipio con condiciones similares y según ubicación; se concluyo que para este local los valores estimados por metro cudrado descrito en el numeral 7.3.2.

* los conceptos se consideran como un consejo o dictamen y no comprometen la responsabilidad de quien los emite, ni son de obligatorio cumplimiento o ejecución. articulo 25 - código contencioso administrativo.

El valor final mensual probable adoptado como canon de arrendamiento por metro cuadrado (M2), es redondeado en dos (2) decimales, y el valor mensual final adoptado en el presente trabajo valuatorio es de tres (3) decimales, con el fin de entregar un valor sin decimales. Realizando el ajuste al peso, lo que permite aproximar el valor con el fin que los documentos siempre queden balanceados.

FIRMA FUNCIONARIO AVALUADOR:	
GRADO Y POSFIRMA:	Intendente Jefe **JORGE ARMANDO RUBIO MARIN**
IDENTIFICACIÓN Y LUGAR DE EXPEDICIÓN:	C.C. 94.479.857 expedida en Buga - Valle
REGISTRO ABIERTO DE AVALUADORES R.A.A	AVAL- 94479857
No. CELULAR:	3204138582
CORREO ELECTRÓNICO:	armando.rubio@correo.policia.gov.co
UNIDAD POLICIAL A LA QUE PERTENECE:	Policia Metropolitana de Manizales - MEMAZ
GRUPO Ù OFICINA A LA QUE PERTENECE:	Grupo Bienes Raices
CARGO ACTUAL SEGÙN EL SIATH:	Jefe Grupo Bienes Raices

10. ANEXOS

Nota 5: Adjunte los documentos que relacionó en el presente informe valuatorio, principalmente donde se le solicito la "FUENTE DE LA INFORMACIÓN".

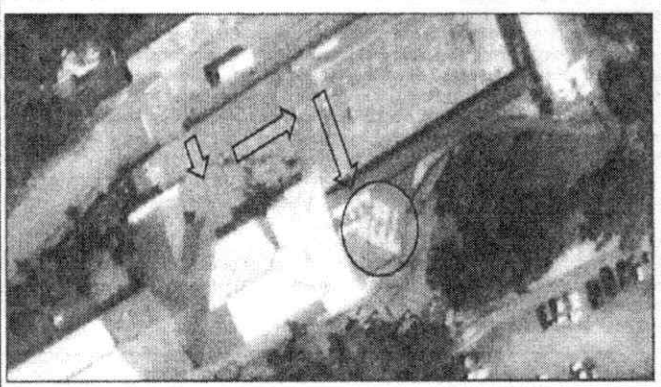
1	Álbum Fotográfico bien inmueble.	No. de Folios:	4
2	Certificado de Tradición y Libertad.	No. de Folios:	2
3	Otros documentos (indique cuales)	No. de Folios:	4

ANEXO 1. ÁLBUM FOTOGRÁFICO BIEN INMUEBLE

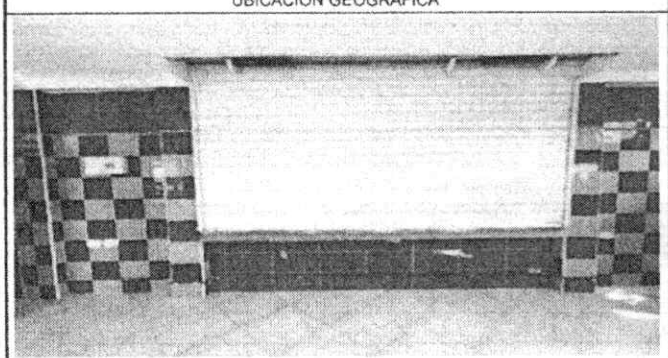
Nota 6: Para instalaciones del ambitó misional se deben agregar mínimo 12 de fotos (donde se inlcuya panoramica del inmueble, fachada entrada principal, guadia y sala de radio, oficina principal, sala comedor o sal Star, patio o parqueadero descubierto, baño principal, cocina, alcoba o alojamientos, cubierta, cerramiento y garitas), los demás ambitos o instalaciones como lotes, garajes, bodegas y lotes funerarios, entre otros, anexar mínimo seis (6) fotos, agregando los campos que sean necesarios.



UBICACIÓN GEOGRAFICA



UBICACIÓN INTERNA



FACHADA PRINCIPAL

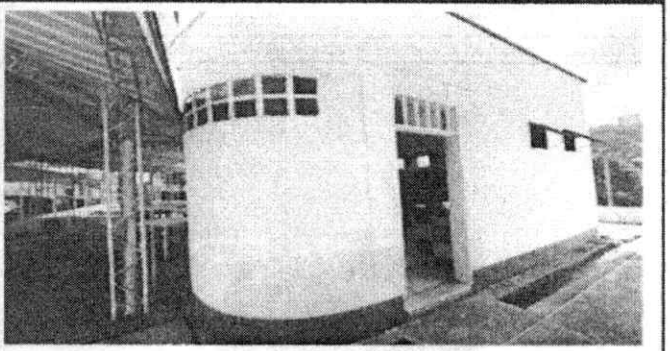


ÁREA INTERNA

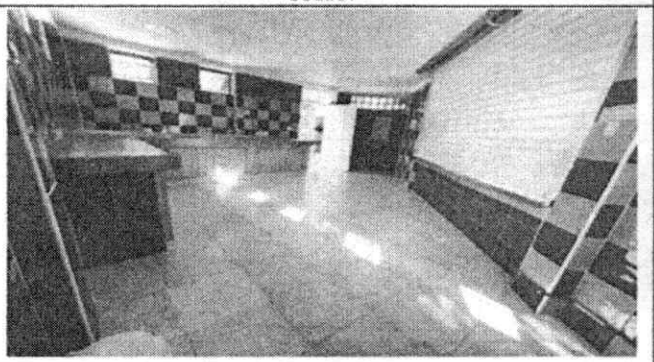
Código: 1LF-FR-0202	REALIZAR AVALUOS A LOS BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 22/12/2024	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	
Versión: 3		

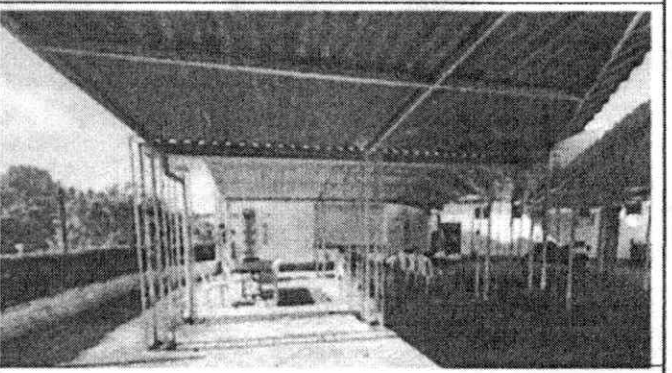


COCINA



INGRESO





ANEXO 2. CÁLCULOS VALOR CONSTRUCCIONES Y ZONAS DURAS

Nota 7: Anexe el cuadro de cálculos del valor de las construcciones y zonas duras.

CALCULOS VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO (M2)

No.	VALOR (M2)	FUENTE
1	$ 28.333,00	MERCADO INMOBILIRIO
3	$ 33.333,00	
5	$ 30.556,00	
10	$ 34.375,00	
15	$ 30.000,00	
20	$ 32.142,00	

No OFERTAS MERCADO INMOBILIARIO
6

CALCULOS			
S1	-3123,5	9756252,25	3123,5
S2	1876,5	3521252,25	1876,5
S3	-900,5	810900,25	900,5
S4	2918,5	8517642,25	2918,5
S5	-1456,5	2121392,25	1456,5
S6	685,5	469910,25	685,5

MEDIA		
X	$	31.456,50

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{N}$$

COEFICIENTE DE VARIACION	
V	6,514654759

$$V = \frac{S}{\bar{X}} \cdot 100$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum (X_i - \bar{X})^2}{N}}$$

DESVIACION ESTANDAR		
S	$	2.049,28

VALOR ADOPTADO M2 (ARRIENDO)
$31.457,00

VALOR ESTIMADO ARRENDAMIENTO (23,56 M2)
$741.126,92

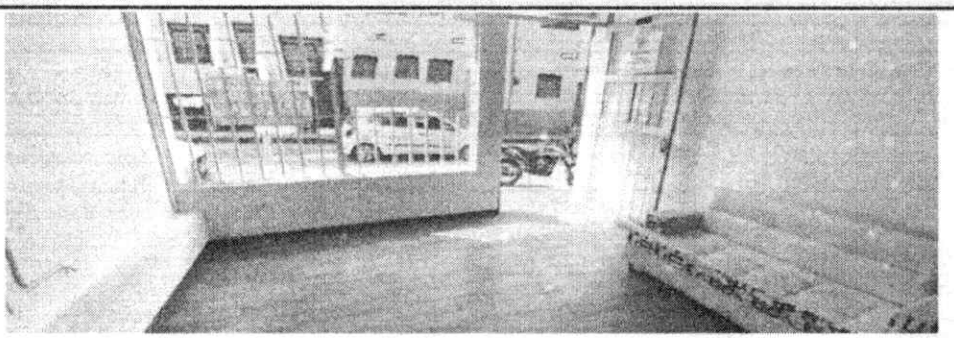
Código: 1LF-FR-0202	REALIZAR AVALÚOS A LOS BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 22/12/2024	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	
Versión: 3		

ANEXO 3. MATERIAL FOTOGRAFICO OFERTAS DEL MERCADO

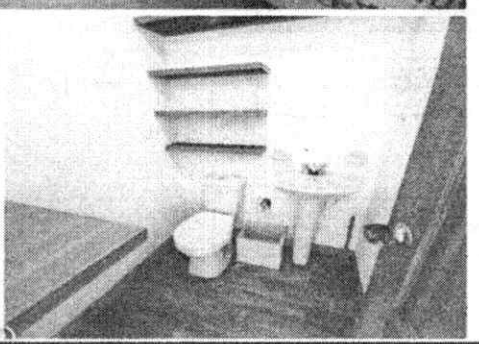
Nota 8: Local comercial en arriendo en Sancancio; 60 M2. "PUNTOPROPIEDAD"



Nota 9: Local comercial, centro de la ciudad. 24 M2. "FINCARAIZ.COM.CO"

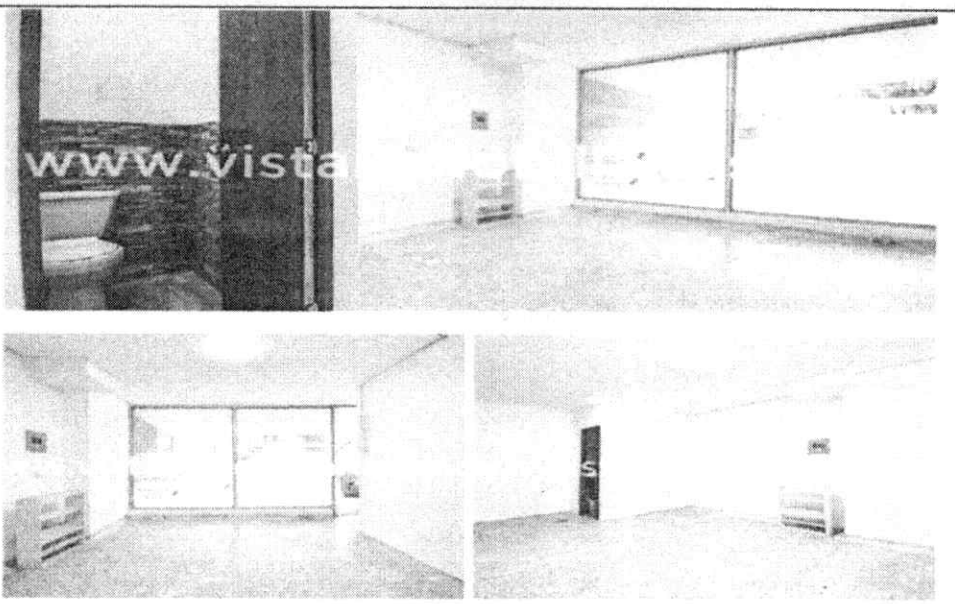




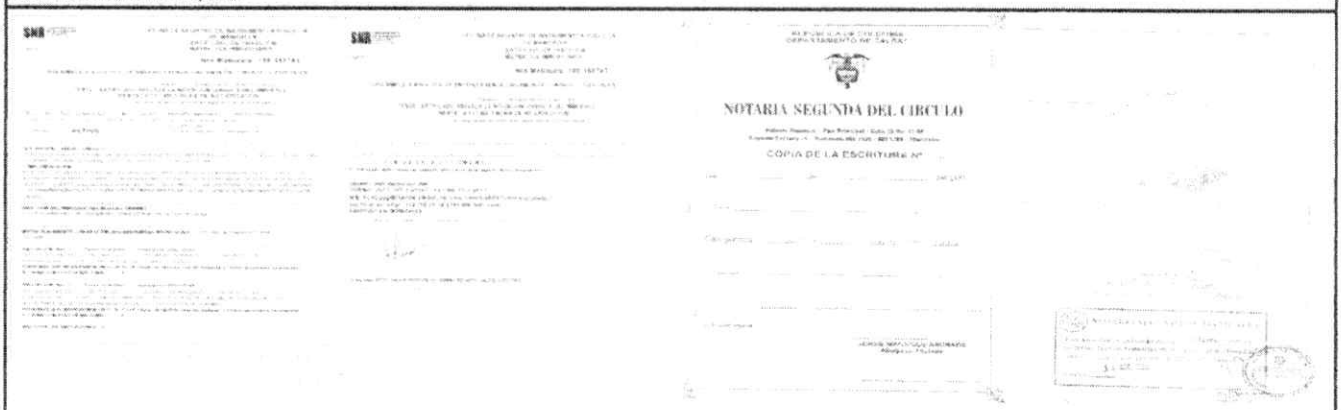


Código: 1LF-FR-0202	REALIZAR AVALÚOS A LOS BIENES INMUEBLES	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 22/12/2024	FORMATO DE AVALÚO PARA BIENES INMUEBLES	
Versión: 3		

Nota 10: Local comercial, avenida Santander, Manizales, Caldas, 32 M2. "FINCARAIZ.COM.CO"



Nota 10: Documentos soporte



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
RECTORÍA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA MANIZALES

No. GS-2026- 043744 **/AREDU-RECRI – 20.1**

Manizales, 17 de junio de 2026

Señores
PROVEEDORES
País

Asunto: Solicitud Cotización

En atención al proceso que se pretende adelantar para el **"ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICIA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES",** solicito respetuosamente su valiosa colaboración en el sentido de allegar cotización **CON IVA INCLUIDO** si aplica, para los elementos que se relacionan más adelante y, de acuerdo a las especificaciones técnicas que se mencionan en los archivos anexos, así:

ADVERTENCIA	La presente solicitud de cotización servirá de base para la elaboración de estudio de mercado y, por lo tanto, **no constituye en sí misma una oferta** y **consecuentemente NO obliga a las partes.**
OBJETO	**ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICIA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES**
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	La cotización deberá tener una validez mínima de 90 días calendario, contados a partir de la fecha de expedición de la misma.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Se deberá tener en cuenta los elementos solicitados a continuación de acuerdo a las condiciones técnicas anexas:

ITEM	PRODUCTOS	PRESENTACION	VALOR ESTIMADO
	GALLETERIA		
1	Festival pequeño x4	36 gr	
2	Rondalla	15,4 gr	
3	Galletas de soda en paquete individual dux	24 gr	
4	Oreo pequeño	36 gr	
5	Wafer	27,2	
6	Ducales	27 gr	
7	Club Social	24 gr	
8	Chokis	47 gr	
9	Cocosete wafer	46 gr	
10	Glasitas	32 gr	
	PRODUCTOS DE PAQUETE		
11	Cheese Tris Pequeño	42 gr	
12	Papas rizadas	35 gr	
13	Choclitos Limón	40 gr	
14	De todito natural	45 gr	
15	De todito BBQ	45 gr	
16	Snacky caramelo	50 gr	
17	Trocipollo	30 gr	
18	Margarita de limón	36 gr	
19	Margarita de Natural	36 gr	
20	Margarita de pollo	36 gr	
21	Tocinetas	20 gr	
22	Platanitos maduros	40 gr	
23	Platanitos verdes	40 gr	
24	Rosquitas	16 gr	
25	Doritos mega queso	40 gr	

26	Choco Crispí cereal	50 gr	
27	Kellogs cereal	50 gr	
28	Nuggets de Milo Pequeño	20 gr	
29	Boliqueso	38 gr	
30	Cheetos	40 gr	
	CONFITERIA		
31	Chocolatina Jumbo Pequeña	17 gr	
32	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña	11 gr	
33	Maní Moto	42 gr	
34	Maní salado la especial	35 gr	
35	Maní dulce	20 gr	
36	Halls	Unidad	
37	Panelitas	2,9 gr	
38	Nucita pequeña	14 gr	
39	Gomitas Trululu	40 gr	
40	Barrilete	Unidad	
41	Frunas	Paquete x 5	
42	Coffe de Light	Unidad	
43	Super coco	Unidad	
44	Golo Chips	20 gr	
45	Bianchi	Unidad	
46	Gol	31 gr	
47	Bombón Super Coco	21 gr	
	OTROS		
48	Ponqué Gala	60 gr	
49	Chocorramo	65 gr	
50	Brownie	65 gr	
51	Gansito	45 gr	
52	Ponqué Ramo	Paquete x 6	
	BEBIDAS		
53	Agua en botella grande	600 ml	
54	Agua en botella Pequeña	300 ml	
55	Kumis vaso	150 ml	
56	Alpin chocolate	200 ml	
57	Tampico bolsa pequeña	250 ml	
58	Tampico botella	500 ml	
59	Bon yurt	170 ml	
60	H2O	600 ml	
61	Agua Bolsa	360 ml	
62	Agua con Gas	600 ml	
63	Yogur Bolsa	150 ml	
64	Néctar	200 ml	
65	Avena natural Bolsa	200 ml	
	BEBIDAS CALIENTES		
66	Café	7 onzas	
67	Café con Leche	7 onzas	
68	Aromática	7 onzas	
69	Milo Grande	9 onzas	
70	Milo Pequeño	7 onzas	
71	Chocolate leche	7 onzas	
72	Capuchino	7 onzas	
73	Chocolate leche	9 onzas	
	PRODUCTOS CALENTADOR		
74	Empanada de carne	100 gr	
75	Empanada de Pollo	100 gr	
76	Torta de Carne	150 gr	
77	Papa Rellena	150 gr	
78	Arepa con huevo	200 gr	
79	Arepa con queso	200 gr	
80	Pastel de Pollo	200 gr	
81	Pastel de Carne	200 gr	
82	Chorizos con Arepa	150 gr	
83	Pancerotis	100 gr	
	PRODUCTOS PANADERIA		
84	Pan Queso	70 gr	
85	Croissant	90 gr	

		cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos. **La verificación se realizará mediante inspección visual en sitio con periodicidad trimestral, o cuando se evidencie cambio en los insumos utilizados.**
	4	El contratista deberá cumplir con lo establecido en los artículos 12, 13 y 36 de la Resolución 2674 de 2013, en lo referente a la **educación y capacitación del personal manipulador de alimentos**. Por lo cual y en cumplimiento de esta obligación, el arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los **veinte (20) días calendario siguientes al inicio de la ejecución contractual**, o cada vez que se presente cambio en el personal, un informe del Plan de Capacitación firmado por un profesional idóneo, y además deberá contener: fecha de realización, intensidad horaria, tema abordado, evaluación de la efectividad de la capacitación y registro de asistencia de los participantes. Las capacitaciones deberán contemplar prácticas higiénicas, buenas prácticas de manipulación y demás aspectos relacionados con la inocuidad y seguridad alimentaria, y estarán sujetas a verificación por parte del supervisor del contrato y/o la autoridad sanitaria competente.
	5	El contratista adjudicatario deberá contar con el personal necesario para la adecuada prestación del servicio de cafetería escolar, el cual deberá acreditar **experiencia mínima de un (1) año en actividades relacionadas con la manipulación y expendio de alimentos.** Dentro de los **cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio**, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la relación del personal asignado al servicio, junto con la documentación que acredite su idoneidad y experiencia. Cualquier cambio de personal durante la ejecución del contrato deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato.
	6	Los equipos y sillas que están en el punto de la cafetería pertenecientes a los inventarios de la Policía Nacional, el contratista velará por el cuidado, limpieza de los mismos, el cual se le asignará mediante acta de asignación individual en el formato estandarizado. .
	7	Los equipos y utensilios (excepto de madera) que ingresen a las instalaciones por parte del contratista para realizar las actividades descritas en el contrato, deberán tener su inventario. Están bajo cuidado del mismo contratista
	8	El contratista deberá cumplir con lo dispuesto en los artículos 8, 9 y 10 del capítulo II de la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las condiciones sanitarias de los equipos y utensilios utilizados en el punto de servicio. **Para tal fin deberá entregar al supervisor veinte (20) días calendario posterior al inicio del contrato, el plan de mantenimiento de equipos, que incluya:** 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Declaración o certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.
	9	Se deberá contar con neveras, congeladores (tener termómetro para toma de temperatura), de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento.
	10	El contratista deberá cumplir con lo establecido en la Ley 124 de 1994 artículo 1 "Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad"
	11	Se compromete a que la cafetería escolar, ofrezca de manera permanente alimentos saludables, completos, equilibrados, variados inocuos y adecuados, que favorezcan el buen estado nutricional de los estudiantes. E incluirán fruta, jugos y combinaciones con cereales a precios accesibles. No expender chicles, medicamentos y bebidas energizantes, ni la publicidad de alimentos no saludables. Solo se exhibirá publicidad de combos saludables. Además, todo alimento procesado deberá cumplir con registro sanitario, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, exceptuando los productos naturales sin transformación como frutas.
	12	Se compromete a que lo alimentos altos en grasas saturadas, sal y azucares, como snacks, papas fritas, dulces, gaseosas, helados y refrescos, no superen el 50% de la tienda escolar durante la jornada.
	13	El contratista deberá instalar y mantener habladores o avisos visibles en las áreas de procesamiento, que indiquen de forma clara los pasos para el lavado de manos, limpieza y desinfección de equipos, utensilios, frutas y verduras, incluyendo el tipo de desinfectante, su concentración y tiempo de exposición, conforme a lo exigido por la normatividad sanitaria vigente.
	14	El contratista podrá comercializar los productos alimenticios incluidos en el listado aprobado en el proceso de contratación, los cuales comprenden productos industrializados

	86	Buñuelo	50 gr	
	87	Dedos de queso	70 gr	
	88	Donas	60 gr	
	89	Pandebono	50 gr	
	90	Cucas	40 gr	
	LINEA SALUDABLE			
	91	Fruta en vaso	7 onzas	
	92	Fruta entera manzana pera	Unidad	
	93	Banano	Unidad	
	94	Cereal con yogur o leche	10 onzas	
	95	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso	10 onzas	
	96	Avena casera	9 onzas	
	97	Milojas	Unidad	
	HELADERIA			
	98	Chococono 90 gramos	90gr	
	99	paleta jet	62gr	
	100	galleta con helado	65gr	
	101	Obleas	Unidad	
	102	helado aloha	55gr	
	103	gelatina	10 onzas	
	104	gelatina con leche condensada	10 onzas	
	COMIDAS RAPIDAS			
	105	Perros calientes	100 gr	
	106	Hamburguesas	140 gr	

CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL

AVALÚO (2025)	$ 528.571,43
IVA INCLUIDO 19%	100.428,57
TOTAL, CANON MENSUAL	**$ 629.000,00**

SERVICIO DE AGUA: Se realizó la instalación del medidor No. 531604.

SERVICIO DE ENERGÍA: Se realizó la instalación del medidor No. 6677429002.

- El arrendatario cancelará cada mes en la cuenta Corriente 0801000225 del Banco BBVA Fondos especiales Metropolitana de Manizales, los conceptos de canon de arrendamiento y servicios públicos de manera independiente.

- Se entregará copia del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato; quien lo publicará en el SECOP II con los respectivos antecedentes.

PLAZO

El plazo de ejecución será de doce (12) meses, iniciará una vez cumplidos los requisitos de: perfeccionamiento del contrato, aprobación de la garantía única, cumplimiento por parte del contratista de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato para su inicio y suscripción del acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios por parte del supervisor y el arrendatario.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ÍTEM	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
1	El oferente debe cumplir con el **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12) y **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36)
2	El contratista deberá cumplir con las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de prevención, promoción y conservación de la salud, incluidas las relacionadas con infecciones respiratorias, conforme a la normatividad vigente aplicable durante la ejecución del contrato.
3	El contratista debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes". Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente. El contratista, deberá garantizar que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en

	18	**COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** El oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente, por lo que deberá anexar el formulario de gestión ambiental.
	19	El contratista deberá vender únicamente los alimentos y bebidas autorizadas en el marco del presente contrato, los cuales deben promover hábitos de vida saludable. El listado de productos, con sus respectivos precios, deberá estar visible en el punto de servicio y corresponder al valor del proceso de contratación. Los productos procesados o preelaborados incluidos en el listado autorizado deberán cumplir con las condiciones de preparación, calentamiento y ensamble definidas en el presente contrato, sin que se permita la cocción primaria, fritura o manejo de aceites en el punto de servicio.
	20	El contratista garantizará que el transporte de los alimentos que requieran traslado desde proveedores externos se realice en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, de manera que se evite la contaminación, el deterioro de los insumos y la pérdida de la calidad del producto durante su traslado. En el caso de alimentos que requieran refrigeración o condiciones especiales de conservación, el contratista deberá asegurar el mantenimiento de dichas condiciones durante todo el proceso de transporte. El cumplimiento de las condiciones aquí previstas será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato mediante observación directa al inicio de la ejecución, cuando se presenten cambios de proveedor o medio de transporte, y durante visitas de supervisión realizadas de manera aleatoria. En caso de identificarse novedades o situaciones de riesgo, el supervisor dejará el respectivo registro en el informe de supervisión o en el documento que corresponda.
	21	**Responsable del SGSST:** el oferente de acuerdo a la cantidad de trabajadores debe contar con un responsable de Seguridad y Salud en el trabajo con Licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo: El oferente debe presentar la Resolución de la licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo del responsable, que contemple habilitación para la tarea (Especialista, Profesional, Tecnólogo, Técnico en SST), Documento Soporte de la asignación de la persona que diseñe y/o implemente el SGSST con la respectiva determinación de responsabilidades notificadas y constatable en la hoja de vida con soportes, de la persona asignada. De acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST". **(Anexar documentos con la propuesta).**
	22	**CURSO EN SG-SST:** Allegar certificado de realización y aprobación del curso en SG-SST, con un mínimo de 50 horas (Artículo 2.2.4.6.35 del Decreto 1072 de 2015), del Técnico, tecnólogo, profesional o especialista responsable de la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (En caso de que el certificado de 50 horas sea de una persona diferente a la que presenta la oferta, deberá allegar soporte de la asignación de la persona que diseñe e implemente el SGSST con el oferente) (Anexar certificado curso 50 horas en SG-SST). Así mismo deberá adjuntar certificado de 20 horas actualización en SGSST, cuando el certificado de realización y aprobación del curso de 50 horas en SG-SST sea superior a 3 años. Esto conforme a lo establecido en el artículo 16 de Resolución 4927 de 2016, y concordante con la Circular 047 de 2025 que define los requisitos para hacer la actualización de la capacitación virtual del SG-SST (Curso 20 horas SGSST). **(Anexar certificados con la propuesta).**
	23	**Certificado del Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST:** El oferente deberá presentar certificado de Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo realizado ante el Ministerio del Trabajo expedido en el aplicativo habilitado por éste, en la página web del Sistema General de Riesgos Laborales se encuentra habilitado el formulario de registro en el link; https://sgrl.mintrabajo.gov.co/ como instrumento autorizado para realizar el Registro Anual de Autoevaluación los de estándares mínimos (de acuerdo a la cantidad de trabajadores/ resolución 0312 del 2019). De igual forma documentación que respalda la idoneidad Responsable del SGSST que figura en la autoevaluación. Lo anterior en cumplimiento a lo descrito en la Resolución No. 0312 de 13 de febrero de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" a lo establecido en el" Artículo 26. Implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST de enero del año 2020. Desde enero del año 2020 en adelante, (...) en el mes de diciembre las empresas deberán: 1. Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el Artículo 27 de la presente Resolución". (anexar certificado y de ser necesario documentos que acrediten la idoneidad del Responsable del SGSST que realizo el Registro Anual de Autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST ante el Ministerio del Trabajo en la página web del Sistema General de Riesgos Laborales.
	24	**Plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SG-SST:** El contratista deberá presentar el plan de trabajo que incluya cronograma de capacitación para la ejecución de

		empacados, productos de panadería, línea saludable, heladería, bebidas y productos preelaborados. Los productos considerados procesados o preelaborados, tales como empanadas, pasteles, arepas rellenas, chorizos, perros calientes, hamburguesas y demás alimentos similares, deberán provenir de proveedores autorizados que cuenten con concepto sanitario favorable y vigente expedido por la autoridad competente, y deberán suministrarse en condición de alimentos preelaborados o precocidos. Cabe anotar que, Dentro de los **veinte (20) días calendario siguientes al inicio del contrato**, y cada vez que se presente el cambio o inclusión de un nuevo proveedor de este tipo de alimentos, el contratista deberá entregar al supervisor del contrato copia del respectivo concepto sanitario. En el punto de servicio únicamente se permitirá el calentamiento y ensamble de estos productos para su consumo final, no estando autorizada la cocción primaria de alimentos, la fritura, el manejo de aceites ni procesos que requieran infraestructura especial. Los productos industrializados empacados deberán contar con registro sanitario vigente, conforme a la normatividad sanitaria aplicable. El cumplimiento de esta disposición será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato mediante observación directa durante la ejecución del mismo, sin exigencia de soportes documentales adicionales distintos a los previstos en el contrato.
	15	**CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE**: El oferente debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 1446 del 02/09/2005, Ley 1672 de 2013, Resolución 1377 de 2015, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias. ✓ Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el Contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Policía Metropolitana de Manizales se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes y/o servicios. ✓ El Contratista se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. ✓ Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y/o al final del contrato, serán asumidas bajo su responsabilidad. ✓ Suministrar preferiblemente de elementos ecológicos o biodegradables y demás que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en cumplimiento del Decreto 1369 de2014, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa." ✓ El Contratista deberá aplicar buenas prácticas ambientales de acuerdo con los servicios y/ bienes suministrados.
	16	**REGISTRO UNICO DE INFRACTORES AMBIENTAL RUIA:** El oferente no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, para lo cual deberá anexar el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA. El cual podrá ser verificado en la página web: http://www.anla.gov.co/ciudadania/sistemas-de-informacion/ruia-registro-unico-de-infractores-ambientales. ***(Anexa pantallazo)***
	17	Responder por cualquier infracción que se cometa a las normas ambientales, así como por cualquier acción u omisión que directa o indirectamente ponga en peligro, atente o afecte el medio ambiente, la salud de las personas o cualquier ser vivo.

		las actividades del SG-SST, donde se evidencie el cumplimiento a todas las normas vigentes en SG-SST aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del oferente, en concordancia a lo acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores, este documento deberá estar fechado y firmado por el Responsable del SGSST y representante legal **(documento que se entregara al supervisor del contrato).**
	25	**Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):** El oferente se compromete que, durante la ejecución del contrato, todo el personal que desarrollara el Objeto del Contrato, está obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en su Capítulo 6 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.42, en especial el Artículo 2.2.4.6.8, 2.2.4.6.10 y 2.2.4.6.23.(gestión de los peligros, riesgos y aquellas que incluyen las actividades y/o trabajos de alto riesgo), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 de 2019 (según aplique de acuerdo a la clasificación del oferente por la cantidad de trabajadores) y demás normas vigentes en la materia de SG-SST y disponer de dotación y señalización requeridas para prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.
	26	**Afiliación vigente a EPS, AFP y ARL:** El contratista deberá presentar durante la ejecución los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad social integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada (EPS, AFP, ARL y CCF) obligándose a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato. Dentro de los **cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio se deberá aportar los certificados de afiliación.**
	27	**Pago de seguridad social** detallado donde se evidencie el nivel de riesgo ARL: El contratista deberá el reporte del mes vencido del pago de la seguridad social al supervisor del contrato.
	28	El contratista deberá comprometerse que todos los trabajadores que realcen actividades y/o trabajos de alto riesgo para el presente contrato deberán estar debidamente capacitados y tramitar los respectivos permisos que establezca la ley para realizar las actividades y/o trabajos de alto riesgo. De ser el caso, deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud o Coordinador y/o Líder capacitado en la actividad de alto riesgo (de acuerdo a la normatividad vigente) quien estará pendiente de la actividad que realice el trabajador, dando cumplimiento a lo estipulado en el Decreto 1072 de 2015 Artículos 2.2.4.6.23., 2.2.4.6.24, la Resolución 4272 de 2021 emitida por el Ministerio de Trabajo tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en alturas (TA), la NTC 4116, y demás normas que amparen las actividades y/o trabajos de alto riesgo (Manipulación de sustancias químicas peligrosas, operación maquinaria pesada, construcción y obras civiles, trabajos eléctricos, espacios confinados, trasporte de carga pesada o sustancias peligrosas, actividades mineras y subterráneas, actividades con riesgo biológico, trabajos en caliente, materiales peligrosos, energías peligrosas, cargas pesadas, trabajos marítimos, radiaciones ionizantes, servicios de emergencia, izaje de cargas, controladores aéreos, custodia en reclusión).
	29	**Prevención de accidentes y medidas de seguridad:** • El contratista se compromete y está obligado a reportar a la administradora de riesgos laborales, todos los accidentes de trabajo o enfermedades laborales cuando estos ocurran en los tiempos que establece la norma con sus respectivos soportes y realizará los tramites establecidos por la ley para el pago de las incapacidades. Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Resolución 1401 del 14 de mayo del 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo" y demás normas que lo amparen. • El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del contratista, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista. • El contratista deberá ubicar, mínimo un extintor y un botiquín de primeros auxilios, el cual como mínimo debe contener: Antiséptico, gel antibacterial, apósitos, gasas, vendas, aplicadores, esparadrapo, curitas, algodón, guantes de látex, tapabocas, suero fisiológico o solución salina, tijeras, entre otros que se requieran para la atención de primeros auxilios, dentro de las instalaciones de la cafetería. • Durante la ejecución del contrato, el contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual.

		• El contratista exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades de cafetería, dentro y fuera de la unidad de la cafetería, mientras que dure la apertura de la misma dentro de las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fátima.
	30	El arrendatario se compromete a que el personal que labore esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, calzado cerrado permanente, material resistente e impermeable y de tacón bajo etc.), mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Sin maquillaje ni accesorios. así mismo debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, de material antifluido y un sistema de identificación (carnet).
	31	El oferente debe diligenciar y entregar a la entidad el formato de **"FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"** con la oferta allegar formulario debidamente diligenciado y firmado.
	32	**Seguridad Alimentaria:** Asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria en el manejo de alimentos en la cafetería.
	33	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá, personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene, además deberá anexar el **certificado de Manipulación de Alimentos** expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, deberá estar registrado ante la secretaría de salud municipal o departamental. Información que será verificada por el supervisor del contrato en cualquier momento en la ejecución, cuantas veces lo requiera el supervisor.
	34	El arrendatario se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional hará de manera permanente con el supervisor del contrato las verificaciones Para su debido cumplimiento y evitar accidentes con los estudiantes y personal que labora en las instalaciones del Colegio Nuestra señora de Fátima sede Manizales.
	35	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional y/o secretaria de salud por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, evaluación del servicio etc.)
	36	El arrendatario se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones destinadas para el uso de cafetería, así como todos sus elementos que menaje (cubiertos, equipos y utensilios, bandejas, canastas, cafeteras, hornos microondas, entre otros), además de las áreas usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista; disposición de residuos sólidos, y realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, para una óptima prestación del servicio.
	37	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones en el sector de la cafetería del Colegio Nuestra señora de Fátima sede Manizales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, para evitar accidentes con los alumnos, especificando los siguientes ítems: a. Identidad del producto b. Información sobre componentes c. Identificación de peligros d. Primeros auxilios e. Inflamabilidad y explosión f. Medidas en caso de derrames o escapes g. Manipulación y almacenamiento h. Control de exposición / protección personal i. Propiedades físicas y químicas j. Estabilidad y reactividad k. Información toxicológica l. Información ecológica m. Consideraciones relativas a la eliminación n. Información relativa al transporte o. Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia que se pueda presentar con alumnos del Colegio Nuestra Señora de Fátima sede Manizales, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".
	38	El Contratista o arrendatario será el único responsable por el cumplimiento de las normas en Seguridad y Salud en el trabajo de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes
	39	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS: Trimestralmente** se debe efectuar fumigaciones que garantice este control Observando las medidas de bioseguridad. enviar al Supervisor del contrato, constancias de trabajo realizado, observando el calendario académico y medidas de bioseguridad.

		• No se admitirán animales domésticos durante la prestación del servicio y el régimen interno del Colegio Nuestra señora de Fátima de la ciudad de Manizales, garantizara que se cumpla este Ítem.
	40	**CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD:** El arrendatario se compromete a ofrecer servicios de calidad ajustado a las normas sanitarias contenidas en: • Ley 9 de 1979. Código sanitario Nacional. por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud. • Decreto 3075 de 1997 Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran: o A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos. o A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. o A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano. o A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos. • Decreto No. 60 de 2002. Ministerio de salud por medio del cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Artículos 4, 5,6 y 7. • NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación. • Resolución Ministerial N.º 363-2005/ MINSA. • Instructivo No.024-DIPON-DIRAF-70 Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional. • Además de otras normas que adicionen, modifiquen o complementen las ya citadas.GS-2026-002881-MEMAZ
	41	El futuro contratista y/o arrendatario aceptará incluido como parte del contrato y sujeto a obligatorio cumplimiento, todos los requerimientos de carácter normativo que realicen las autoridades correspondientes sean nivel interno o externo, así como aquellos tendientes a la prestación del servicio en condiciones óptimas.
	42	Para efectos de evaluar la experiencia el Oferente deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso. NOTA: La cámara de comercio deberá estar a nombre del oferente y estar renovada para el año 2026.
	43	Se deberá garantizar la disponibilidad permanente del personal necesario para la atención del servicio de cafetería, siendo calificado e idóneo y que cumplan con los requisitos de salubridad e higiene. **AREA A CUBRIR** / **PERSONAL** Administrador (CAJERO) — 1 Auxiliar para atención en mostrador — 1
	44	El contratista presentará las hojas de vida del personal que laborará en la cafetería del colegio, con los siguientes documentos adicionales: 1. Fotocopia de la cédula, 2. certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, 3. certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional, 4. certificados de medidas correctivas-RNMC 5. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. 6. Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM 7. formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL 8. Validación de la experiencia y capacitación del personal. 9. certificado de capacitación del personal manipulador de alimentos en formación sanitaria, principios de básicos en Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos (no mayor a un año; mínimo de 10 horas) 10. certificado de atención al cliente. 11. copia de los exámenes médicos del personal (concepto apto para manipular alimentos).

	45	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DESCRIPCIÓN DE LOS ÍTEMS RELACIONADOS EN LA OFERTA ECONÓMICA**: El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación voluntaria de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas marcando con una (X) (Anexar FORMULARIO Firmado)
	46	El arrendatario se compromete a cumplir integralmente lo dispuesto en la ***LEY No. 2120 del 30/07/2021*** *"por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones"*, así como en el **documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables** expedido por el MINISTERIO EDUCACIÓN.
	47	El arrendatario se compromete a dar cumplimiento a los lineamientos estipulados en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020, que trata "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL" e Instructivo No. 003 DIBIE-SUBIE-70 del 04 de julio del 2023, que trata "POR LA CUAL SE ESTABLECE LOS PARAMETROS PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES A CARGO DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA A NIVEL PAIS"
	48	El arrendatario se compromete a tener de forma permanente, el personal necesario para la atención de la tienda escolar, garantizando la prestación del servicio de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 07:00 y las 14:00 horas. Asimismo, el ingreso de proveedores para la entrega de productos deberá realizarse exclusivamente durante la jornada académica, es decir, entre las 07:00 y las 14:00 horas, bajo la supervisión del personal uniformado del régimen interno del Plantel Educativo y/o del personal de seguridad de las instalaciones, quienes estarán facultados para efectuar la revisión de los elementos que se pretendan ingresar.
	49	El arrendatario se compromete a no subarrendar el predio ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con expresa autorización del arrendador.
	50	El arrendatario se compromete a restituir a la Policía Nacional- Policía Metropolitana de Manizales – Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, en buen estado, las instalaciones dispuestas para la ejecución del contrato, subsanando las observaciones que al respecto plantee el Arrendador al finalizar el contrato.
	51	El arrendatario se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.
	52	El arrendatario se compromete a que responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble entregado en arrendamiento o a los bienes entregados para la preparación o almacenamiento de los alimentos y funcionamiento de la cafetería.
	53	El arrendatario se compromete a que los servicios públicos domiciliarios (agua, energía) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados una vez sean suministrado por la entidad prestadora de los servicios e informado mediante comunicado oficial los valores a pagar por cada concepto y de acuerdo al periodo de facturación por parte del supervisor del contrato. Estos valores serán consignados igualmente a la cuenta bancaria Fondos Especiales de la Policía Metropolitana de Manizales.
	54	**RELACIÓN LABORAL:** El arrendatario se compromete a que los empleados que vincule durante la ejecución del contrato no tendrán ninguna relación laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Manizales – Dirección de Bienestar Social y Familia.
	55	El arrendatario se compromete a acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales y lo establecido por el responsable de la Seguridad Instalaciones.
	56	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.
	57	**Dentro de los 20 días calendario siguientes al inicio del contrato,** el contratista deberá presentar Plan de Capacitación SGA donde contemplará los lineamientos descritos la normativa vigente colombiana frente a buenas prácticas ambientales, el cual deberá tener en cuenta lo siguientes parámetros: 1. Temas y contenidos mínimos (ahorro, uso eficiente de agua y energía, manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), residuos especiales, entre otros). 2. Responsable: (Profesional idóneo). 3. Duración por cada tema a bordar. 4. Cronograma (Programado/Ejecutado). 5. Piezas: comunicativas dirigidas a los funcionarios del arrendatario y usuarios de los servicios prestados, para ser ubicadas en las instalaciones arrendadas. De ello presentara un informe de la ejecución de dicho plan de capacitación, de acuerdo a como este establecido el cronograma.

	58	El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores suficientes, con el fin de realizar la separación de los residuos en la fuente, plenamente identificados de acuerdo con los volúmenes de generación, y en concordancia con lo establecido en el artículo 4 de la Resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019, por la cual se adopta en todo el territorio nacional el código de colores para la separación de residuos sólidos, así: a) Color verde: residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas). b) Color blanco: residuos aprovechables (plástico, cartón, papel, vidrio, metales y material multicapa). c) Color negro: residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos, papeles metalizados). Las bolsas contenidas en los recipientes deberán cerrarse una vez estén llenas y retirarse oportunamente del área de preparación de alimentos. Los recipientes para residuos deberán ser suficientes en cantidad y capacidad, mantenerse en una zona exclusiva, cerrada y separada de los almacenes y áreas de preparación de alimentos, alejada de la zona caliente, debidamente ventilada, protegida contra insectos y roedores, y que permita su fácil limpieza, lavado y desinfección. Las canecas de basura deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que se vacíen y con la frecuencia necesaria para garantizar adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.
	59	El arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, dentro de los primeros veinte (20) días contados a partir del inicio del contrato, copia del **PLAN DE SANEAMIENTO**, debidamente firmado por el representante legal y por un profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental), elaborado conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VI, artículo 26, y en cumplimiento de la Resolución 01801 del 19 de abril de 2018 del Ministerio de Defensa. El PLAN DE SANEAMIENTO deberá contemplar, como mínimo, los siguientes programas: limpieza y desinfección; manejo de residuos; manejo integral y control de plagas; y abastecimiento y suministro de agua potable. Así mismo, dentro del mismo plazo, el CONTRATISTA deberá entregar al supervisor del contrato el **cronograma de limpieza y desinfección**, el cual deberá ajustarse a las observaciones realizadas por la Secretaría de Salud, teniendo en cuenta que el espacio de la cafetería no cuenta con paredes en colores claros ni con uniones redondeadas entre piso y pared. En consecuencia, el CONTRATISTA deberá realizar procedimientos de limpieza y desinfección de manera diaria y efectuar una limpieza profunda al menos una (1) vez por semana, como medida complementaria para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conforme a la Resolución 2674 de 2013. Adicionalmente, el CONTRATISTA deberá contar y mantener disponibles en las instalaciones arrendadas: a) Los formatos de limpieza y desinfección debidamente diligenciados, de acuerdo con el cronograma establecido. b) Las fichas técnicas y hojas de seguridad de los detergentes y desinfectantes utilizados. c) Los formatos de registro y listas de chequeo, debidamente diligenciados, correspondientes al seguimiento de cada uno de los programas del PLAN DE SANEAMIENTO. La totalidad de estos documentos será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato de manera mensual y conforme al cronograma establecido.
	60	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del contrato, el contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El contratista deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá (***Allegar FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD firmado***).
	61	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS:** El contratista y sus empleados deberán firmar el formato 1DT-FR-0016 (declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros) lo anterior dando cumplimiento a la política de seguridad de información de la Policía Nacional. ***(Anexar FORMULARIO Firmado)***

Nota 1: Las siguientes condiciones técnicas no deben ser certificadas en la cotización solicitada para el estudio de mercado, solo deben ser tenidas en cuenta para calcular los precios de cada uno de los productos requeridos.

Nota 2: Las condiciones técnicas deberán ser certificadas en el momento que se de apertura formal al proceso contractual, momento en el cual se deberán cumplir con cada uno de ellos y certificarlas dentro de la respectiva oferta o ejecución.

FORMA DE PAGO

CANON DE ARRIENDO: El arrendatario pagará a la Policía Nacional-Metropolitana de Manizales, el valor de SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS ($ 629.000,00) IVA INCLUIDO moneda legal colombiana en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato y subsiguientes cada mes, en la cuenta corriente 0801000225 del banco BBVA fondos especiales Metropolitana de Manizales 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, al supervisor del contrato.

SERVICIOS PUBLICOS: El arrendatario cancelara los servicios públicos de energía y alumbrado público, acueducto, aseo y alcantarillado, una vez sean suministrado por la entidad prestadora de los servicios, al igual que las contribuciones complementarias a estos, sanciones, COSTAS y multas por la falta de pago de los mismos, los cuales se determinaran a través de unos medidores instalados por la policía, y estos serán leídos mensualmente por el supervisor del contrato, quien informara mediante comunicado oficial al arrendatario sobre las lecturas de cada medidor (kw para energía y m^3 para agua) con su respectivos valores a pagar de acuerdo al periodo de facturación por concepto de servicios públicos, lo cual deberá cancelar en la cuenta corriente 0801000225 del banco BBVA fondos especiales Metropolitana de Manizales. De igual forma, deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso, al supervisor del contrato. Es preciso indicar que, la lectura de los medidores se hará en el sitio, en presencia del supervisor del contrato y el arrendatario en las fechas programadas.

GARANTÍAS DEL PROCESO

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	**Incumplimiento del contrato.** (incumplimiento en el pago del arrendamiento)	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Con una vigencia igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.
Garantía única	Riesgo operativo	**Mala calidad del servicio**	Cincuenta por ciento (50%) del valor del valor del contrato	Contratista	Igual a la vigencia del contrato y un (01) año más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.
Garantía única	Riesgo jurídico	**No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.**	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de expedición de la póliza y de las prórrogas si las hubiere.
Garantía única	Riesgo financiero	**Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual**	200 SMMLV	Contratista	Vigente por el término de ejecución del contrato.

MECANISMO COBERTURA DE LOS RIESGOS

Multas
Cláusula Penal Pecuniaria

Bajo cualquiera de los mecanismos que establece el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 por medio del cual se reglamenta la ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007 sobre las modalidades de selección, publicidad y selección objetiva, y se dictan otras disposiciones. (Garantía única, multas, clausula penal pecuniario).

VALOR OFRECIDO

Los precios ofertados deben ser lo más exactos posibles, la cotización debe considerar todos los gastos que incurre la suscripción, legalización y ejecución de un contrato, como impuestos, constitución de garantía única, transporte, gastos entre otros a que hubiere lugar.

PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	El plazo para presentar la respectiva cotización será de 3 días hábiles a partir de la publicación de la solicitud en el SECOP II, dicha respuesta se requiere que sea cargada en la plataforma del SECOP II.

Documentos que deben aportar con la cotización, así:

1. Certificación de cámara de comercio vigente, y estar renovada para el año 2026, debe tener inscrito la actividad comercial o el objeto social relacionado con el servicio de cafetería o tienda escolar.

   Así mismo deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.

2. Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural.
3. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría,
4. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,
5. Certificados de medidas correctivas-RNMC
6. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.
7. Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM

Atentamente

Subintendente **KATYA PAOLA PADILLA ANDRADE**
Docente del colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales y estructuradora ECO

Elaboró: SI. Katya Paola Padilla Andrade.
NUSEFA/CORAC

Fecha de elaboración: 17/06/2026
Ubicación: D:\\ LOGÍSTICA2026\CAFETERIA BACHILLERATO

Calle 63 N 13-23 Barrio Viveros, Manizales.
Teléfono 3102170981
memaz.nusefa-re@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA MANIZALES

Fecha:	Manizales 26 de junio de 2026		
Hora de inicio:	09:00 horas	Hora de finalización:	09:30 horas
Lugar:	Sala estratégica de la Policía Metropolitana de Manizales		

ACTA No. 01236 – / NUSEFA RECRI 2.21

QUE TRATA DE LA DETERMINACIÓN DEL OFERENTE A INVITAR POR PARTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, DUEÑOS DE LA NECESIDAD Y ORDENADOR DEL GASTO, CON EL FIN DE REALIZAR EL PROCESO POR CONTRATACIÓN DIRECTA, CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior (No aplica)
3. Temas a tratar:
   - 3.1. Verificación de la necesidad y fundamentos jurídicos del estudio previo y demás documentos soporte.
   - 3.2. Determinación de oferentes a invitar
   - 3.3. Deliberación y aprobaciones
4. Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

En la ciudad de Manizales, a los 26 días del mes de junio de 2026, se reunieron en la sala estratégica de la Policía Metropolitana de Manizales, el señor ordenador del gasto, los miembros del comité de adquisiciones, dueños de la necesidad y la responsable de estudios previos, con el fin de presentar el proceso a efectos de determinar el oferente a invitar dentro del proceso de contratación directa y su conveniencia, cuyo objeto es el arrendamiento del espacio destinado para el servicio de cafetería en el Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales.

COMITÉ DE ADQUISICIONES
CR. DAVE ANDERSON FIGUEROA CASTELLANOS-Ordenador del gasto
TC. OMAR FERNANDO PINZON AVILA- Jefe de Área Administrativa MEMAZ
MY. CARLOS MAURICIO BALLEN PRADA-Jefe de Grupo Contratos MEMAZ
IJ. JULIÁN ANDRÉS RÍOS VALENCIA-Jefe Grupo Financiero MEMAZ (E)
IJ. GABRIEL JAIME MATIZ BEDOYA-Jefe de Asuntos Jurídicos

ASISTE EN CALIDAD DE INVITADO AL COMITÉ:

Dueño de la necesidad
MY. YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA-Rectora Colegio NUSEFA MEMAZ

Estructurador de estudios previos

SI. KATYA PAOLA PADILLA ANDRADE-estructuradora de estudio previo

Grupo de contratos

SI. LUISA FERNANDA CELIS CAMELO- Responsable de estudios previos

2. **Lectura del acta anterior (No aplica)**

3. Temas a tratar:

3.1 Verificación de la necesidad y fundamentos jurídicos del estudio previo y demás documentos soporte.

La señora Mayor Yinneydi Julieth Abello Acosta, rectora del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, socializa ante el comité de adquisiciones, la necesidad de contratar el arrendamiento del espacio destinado al funcionamiento de la cafetería escolar, de la siguiente manera:

justificación

El Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales y en concordancia con las disposiciones de tiendas escolares saludables emitido por el Ministerio de Educación Nacional y Ministerio de Salud y protección social, es necesario promover un entorno que fomente la alimentación saludable en las instituciones educativas a fin de garantizar la prestación del servicio de alimentación a la comunidad educativa. En este contexto, surge la necesidad de arrendar un espacio destinado al suministro de alimentos saludables en el interior de la institución educativa, garantizando condiciones adecuadas para la comunidad estudiantil.

Es de señalar, que la institución educativa cuenta con la infraestructura física adecuada para la prestación del servicio de cafetería, pero no dispone de personal de planta para la administración y operación del servicio, motivo por el cual se requiere la vinculación de un tercero especializado que se encuentre legalmente constituido con capital humano idóneo para brindar un servicio seguro en la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar, en articulación a estrategias pedagógicas y a procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.

La prestación del servicio de la cafetería escolar, se hará de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 07:00 y las 14:00 horas.

De igual forma, el servicio podrá prestarse en jornadas o actividades extraordinarias dirigidas a la comunidad educativa, cuyo horario será coordinado con el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades del servicio, debiendo el proponente garantizar la disponibilidad requerida.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el literal c) del numeral 1.1 del Capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", en los estudios previos se deben expresar de manera clara y motivada las razones que conducen a la escogencia de la modalidad de selección, teniendo en cuenta, entre otros aspectos, las características del objeto a contratar, las circunstancias que rodean la contratación, la cuantía, la destinación del bien o servicio y la naturaleza de los contratantes.

En el presente caso, atendiendo la naturaleza del objeto contractual, consistente en el **arrendamiento de un bien inmueble destinado a la operación del servicio de cafetería al interior de una institución educativa**, se establece como modalidad procedente la **CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES**, de conformidad con lo previsto en el artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, y en armonía con los principios y disposiciones de la Ley 80 de 1993 y normas que la modifican y reglamentan.

La **CONTRATACIÓN DIRECTA** constituye una modalidad de selección de carácter excepcional, reglamentada por el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y desarrollada en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4 del Decreto 1082 de 2015, la cual procede únicamente en los eventos expresamente previstos por el legislador. Dentro de dichas **CAUSALES** se encuentra el **arrendamiento de bienes inmuebles**, cuando la entidad estatal actúa en calidad de arrendadora o arrendataria.

En relación con esta causal, el literal i) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015 establecen que las entidades estatales podrán alquilar o arrendar bienes inmuebles, para lo cual deberán verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad donde se requiere el bien y analizar y comparar las alternativas disponibles que satisfagan la necesidad identificada, observando en todo momento los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva que rigen la contratación estatal.

Para el desarrollo del presente proceso contractual, igualmente se tiene en cuenta lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014, "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", así como el Instructivo No. 024-DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, que establece los lineamientos para la suscripción de contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional, y el Instructivo No. 003 DIBIE-SUBIE-70 del 04 de julio de 2023, aplicable a los inmuebles a cargo de la Dirección de Bienestar Social y Familia a nivel nacional.

En consecuencia, la entidad adelantará el proceso bajo la modalidad de contratación directa, garantizando el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva, mediante la verificación de condiciones del mercado, análisis del sector y solicitud de cotizaciones a posibles interesados.

Así las cosas, la modalidad seleccionada resulta jurídicamente procedente, adecuada y conforme al marco normativo vigente aplicable al presente proceso contractual.

3.2 Determinación de oferentes a invitar

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR

La señora Mayor. Yinneydi Julieth Abello Acosta, rectora del Colegio Nuestra Señora de Fátima Manizales, da a conocer a los asistentes el proceso adelantado para el arrendamiento de un espacio de 23.56 m2, destinado para la cafetería escolar en el Colegio NUSEFA Manizales, así:

El día 24 de abril de 2026, mediante comunicado oficial No. GS-2026-029574-MEMAZ se elevó la solicitud al señor IJ JORGE ARMANDO RUBIO MARÍN, funcionario perito valuador de la Metropolitana de Manizales, el avalúo del espacio destinado para el funcionamiento de la cafetería escolar en el Colegio NUSEFA Manizales, de lo cual se recibió el formato de avalúo el día 15 de mayo de 2026

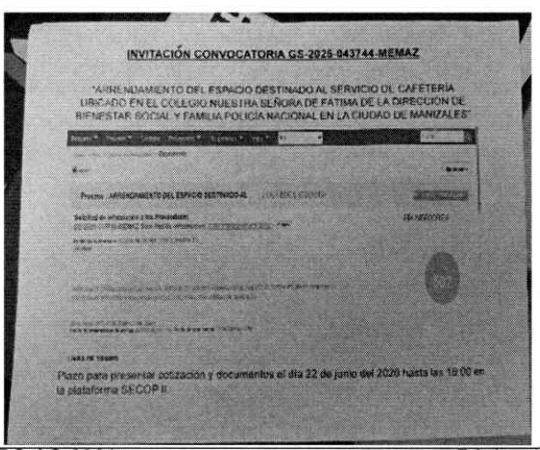
En el marco del proceso de contratación directa, se realizó convocatoria pública mediante comunicado oficial No. GS-2026-043744-MEMAZ del 17 de junio de 2026, a través de la plataforma SECOP II (ID CO1.BDOS.10351049), y el día 18 de junio de 2026, se realizó difusión en cartelera institucional y emisora de la Policía Nacional, garantizando los principios de publicidad y transparencia.

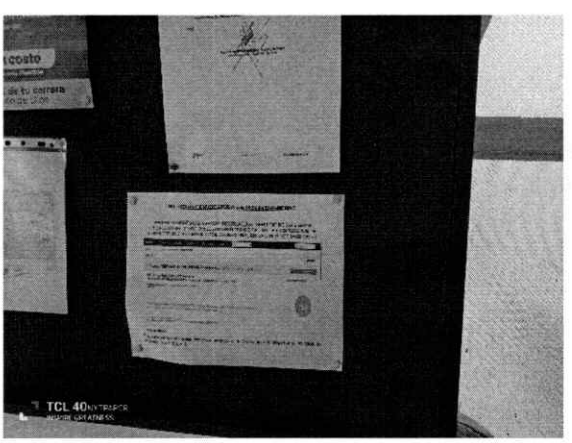
El plazo para la presentación de ofertas se estableció hasta el día 22 de junio de 2026 a las 18:00 horas.

SECOP II



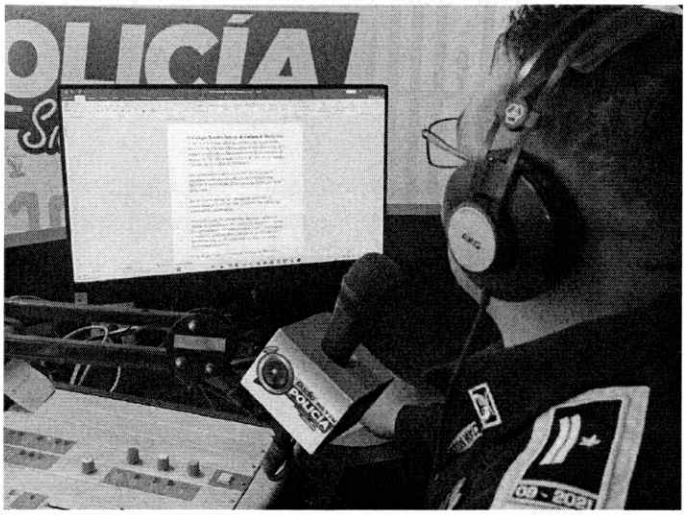
CARTELERA COLEGIO NUSEFA MANIZALES





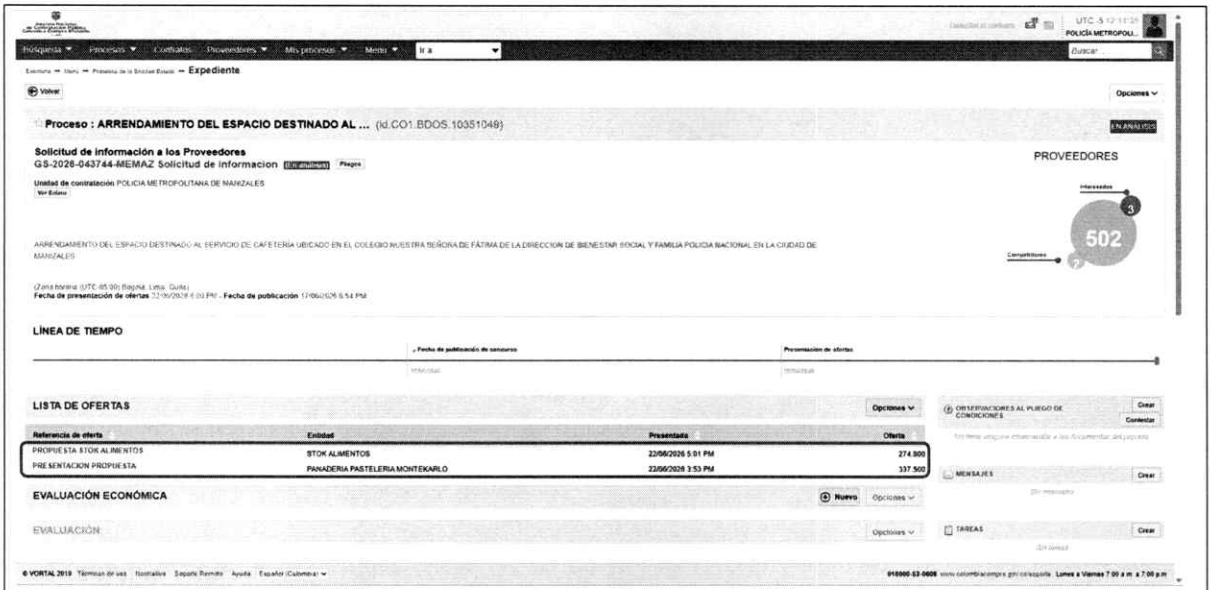


EMISORA POLICÍA NACIONAL MANIZALES



Una vez verificado el cierre del proceso, el día 22 de junio de 2026, se recibieron las siguientes cotizaciones por la plataforma SECOP II:

No.	Nombre de la empresa	NIT	Nombre del representante legal	Correo electrónico	Celular
1	Stok alimentos S.A.S	901813908-1	Oscar Iván Monroy Rojas	stokalimentos@gmail.com	3147812446
2	Panadería y pastelería montekarlo	1047965654-1	Juliana Esmir Vinasco Ossa	julivinascoossa@gmail.com	3203712394



Se deja constancia de que las dos (02) ofertas fueron recibidas exclusivamente a través de la plataforma SECOP II y no por medio físico.

Una vez verificada la recepción de las ofertas, el día 26 de junio de 2026 se llevó a cabo la reunión con el comité de adquisiciones, con el propósito de analizar las propuestas presentadas, determinar la conveniencia de la contratación directa y seleccionar el oferente a invitar. Lo anterior en cumplimiento de los principios de transparencia, economía y selección objetiva de la contratación estatal.

Durante la sesión se efectuó la revisión de los requisitos habilitantes exigidos, así como el análisis de las condiciones técnicas, operativas y económicas de las propuestas presentadas, teniendo en cuenta criterios como calidad del servicio, portafolio de productos, cumplimiento de la normativa de tiendas escolares saludables y precios ofertados.

Se procede a la verificación de requisitos habilitantes exigidos en la convocatoria, obteniendo el siguiente resultado, así:

No.	Proponente	Documentos	Cumple		Valor	Concepto
			Si	No		
1	Oscar Iván Monroy Rojas	Certificación de cámara de comercio vigente	X		$ 274.800,00	Documentación presentada por parte del oferente cumple
		Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural	X			
		Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría.	X			
		Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,	X			
		Certificados de medidas correctivas-RNMC.	X			
		Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.	X			
		Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM	X			
2	Juliana Esmir Vinasco Ossa.	Certificación de cámara de comercio vigente.	X		$ 337.500,00	Documentación presentada por

		Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural	X			parte del oferente cumple
		Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría,	X			
		Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,	X			
		Certificados de medidas correctivas-RNMC	X			
		Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.	X			
		Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM	X			

CUADRO COMPARATIVO DE PRODUCOS Y PRECIOS PRESENTADOS POR LOS OFERENTES

ITEM	PRODUCTOS	PRESENTACION	STOK ALIMENTOS S.A.S	PANADERÍA Y PASTELERÍA MONTEKARLO
GALLETERIA				
1	Festival pequeño	X 4	$ 1.000,00	$ 2.000,00
2	Rondalla	36 gr	$ 700,00	$ 900,00
3	Galletas de soda en paquete individual dux	15,4 gr	$ 1.500,00	$ 2.000,00
4	Oreo pequeño	36 gr	$ 1.800,00	$ 2.000,00
5	Wafer	27,2 gr	$ 700,00	$ 900,00
6	Ducales	27 gr	$ 1.500,00	$ 2.300,00
7	Club Social	24 gr	$ 1.500,00	$ 2.000,00
8	Chokis	47 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00
9	Cocosete wafer	46 gr	$ 1.500,00	$ 3.000,00
10	Glasitas	32 gr	$ 1.500,00	$ 2.500,00
PRODUCTOS DE PAQUETE				
11	Cheese Tris Pequeño	42 gr	$ 1.500,00	$ 3.500,00
12	Papas rizadas	35 gr	$ 5.000,00	$ 3.700,00
13	Choclitos Limón	40 gr	$ 2.300,00	$ 3.000,00
14	De todito natural	45 gr	$ 7.000,00	$ 4.000,00
15	De todito BBQ	45 gr	$ 7.000,00	$ 4.000,00
16	Snacky caramelo	50 gr	$ 1.500,00	$ 2.800,00
17	Trocipollo	30 gr	$ 2.000,00	$ 2.500,00
18	Margarita de limón	36 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00
19	Margarita de Natural	36 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00
20	Margarita de pollo	36 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00
21	Tocinetas	20 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00
22	Platanitos maduros	40 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00
23	Platanitos verdes	40 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00
24	Rosquitas	16 gr	$ 2.000,00	$ 3.500,00
25	Doritos mega queso	40 gr	$ 2.300,00	$ 3.800,00
26	Choco Crispí cereal	50 gr	$ 2.000,00	$ 3.500,00
27	Kellogs cereal	50 gr	$ 2.000,00	$ 3.500,00
28	Nuggets de Milo Pequeño	20 gr	$ 4.000,00	$ 3.000,00
29	Boliqueso	38 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00
30	Cheetos	40 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00
CONFITERIA.				
31	Chocolatina Jumbo Pequeña	17 gr	$ 1.500,00	$ 2.500,00
32	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña	11 gr	$ 2.000,00	$ 2.700,00
33	Maní Moto	42 gr	$ 2.500,00	$ 2.500,00
34	Maní salado la especial	35 gr	$ 2.500,00	$ 3.500,00
35	Maní dulce	20 gr	$ 2.500,00	$ 2.500,00
36	Halls	Unidad	$ 500,00	$ 300,00
37	Panelitas	2,9 gr	$ 1.000,00	$ 900,00

38	Nucita pequeña	14 gr	$ 1.500,00	$ 1.200,00
39	Gomitas Trululu	40 gr	$ 1.500,00	$ 3.000,00
40	Barrilete	Unidad	$ 500,00	$ 600,00
41	Frunas	Paquete x 5	$ 500,00	$ 600,00
42	Coffe de Light	Unidad	$ 200,00	$ 200,00
43	Super coco	Unidad	$ 200,00	$ 200,00
44	Golo Chips	20 gr	$ 1.500,00	$ 2.700,00
45	Bianchi	Unidad	$ 200,00	$ 200,00
46	Gol	31 gr	$ 1.500,00	$ 2.800,00
47	Bombón Super Coco	21 gr	$ 600,00	$ 800,00
	OTROS			
48	Ponqué Gala	60 gr	$ 2.100,00	$ 3.000,00
49	Chocorramo	65 gr	$ 2.200,00	$ 3.500,00
50	Brownie	65 gr	$ 4.000,00	$ 3.600,00
51	Gansito	45 gr	$ 1.500,00	$ 3.000,00
52	Ponqué Ramo	Paquete x 6	$ 5.000,00	$ 11.000,00
	BEBIDAS			
53	Agua en botella grande	600 ml	$ 2.000,00	$ 3.000,00
54	Agua en botella Pequeña	300 ml	$ 1.200,00	$ 1.500,00
55	Kumis vaso	150 ml	$ 3.000,00	$ 4.000,00
56	Alpin chocolate	200 ml	$ 3.000,00	$ 3.800,00
57	Tampico bolsa pequeña	250 ml	$ 1.000,00	$ 2.500,00
58	Tampico botella	500 ml	$ 2.500,00	$ 3.500,00
59	Bon yurt	170 ml	$ 4.200,00	$ 5.000,00
60	H2O	600 ml	$ 2.900,00	$ 3.500,00
61	Agua Bolsa	360 ml	$ 600,00	$ 1.200,00
62	Agua con Gas	600 ml	$ 2.500,00	$ 3.000,00
63	Yogur Bolsa	150 ml	$ 2.000,00	$ 1.500,00
64	Néctar	200 ml	$ 2.700,00	$ 3.500,00
65	Avena natural Bolsa	200 ml	$ 2.000,00	$ 3.800,00
	BEBIDAS CALIENTES			
66	Café	7 onzas	$ 1.200,00	$ 2.000,00
67	Café con Leche	7 onzas	$ 2.000,00	$ 3.000,00
68	Aromática	7 onzas	$ 1.200,00	$ 2.000,00
69	Milo Grande	9 onzas	$ 3.500,00	$ 5.000,00
70	Milo Pequeño	7 onzas	$ 3.000,00	$ 4.000,00
71	Chocolate leche	7 onzas	$ 3.000,00	$ 4.000,00
72	Capuchino	7 onzas	$ 5.000,00	$ 5.000,00
73	Chocolate leche	9 onzas	$ 5.000,00	$ 5.000,00
	PRODUCTOS CALENTADOR			
74	Empanada de carne	100 gr	$ 2.000,00	$ 2.000,00
75	Empanada de Pollo	100 gr	$ 2.000,00	$ 2.000,00
76	Torta de Carne	150 gr	$ 2.500,00	$ 4.500,00
77	Papa Rellena	150 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00
78	Arepa con huevo	200 gr	$ 5.000,00	$ 4.000,00
79	Arepa con queso	200 gr	$ 3.000,00	$ 5.000,00
80	Pastel de Pollo	200 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00
81	Pastel de Carne	200 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00
82	Chorizos con Arepa	150 gr	$ 5.000,00	$ 6.000,00
83	Pancerotis	100 gr	$ 4.000,00	$ 4.000,00
	PRODUCTOS PANADERIA			
84	Pan Queso	70 gr	$ 1.000,00	$ 1.200,00
85	Croissant	90 gr	$ 2.000,00	$ 3.700,00
86	Buñuelo	50 gr	$ 2.000,00	$ 2.000,00
87	Dedos de queso	70 gr	$ 2.500,00	$ 3.000,00
88	Donas	60 gr	$ 3.000,00	$ 4.000,00
89	Pandebono	50 gr	$ 2.000,00	$ 3.000,00
90	Cucas	40 gr	$ 1.000,00	$ 1.500,00
	LINEA SALUDABLE			
91	Fruta en vaso	7 onzas	$ 5.000,00	$ 3.000,00
92	Fruta entera manzana pera	Unidad	$ 2.000,00	$ 3.500,00
93	Banano	Unidad	$ 500,00	$ 1.500,00
94	Cereal con yogur o leche	10 onzas	$ 4.000,00	$ 5.000,00
95	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso	10 onzas	$ 7.000,00	$ 9.000,00
96	Avena casera	9 onzas	$ 3.000,00	$ 3.500,00

97	Milojas	Unidad	$ 2.000,00	$ 5.000,00
HELADERIA				
98	Chococono 90 gramos	90gr	$ 3.500,00	$ 4.500,00
99	paleta jet	62gr	$ 6.000,00	$ 6.500,00
100	galleta con helado	65gr	$ 4.000,00	$ 4.500,00
101	Obleas	Unidad	$ 3.000,00	$ 3.500,00
102	helado aloha	55gr	$ 2.500,00	$ 4.500,00
103	gelatina	10 onzas	$ 2.000,00	$ 3.500,00
104	gelatina con leche condensada	10 onzas	$ 2.500,00	$ 3.000,00
COMIDAS RAPIDAS				
105	Perros calientes	100 gr	$ 10.000,00	$ 4.000,00
106	Hamburguesas	140 gr	$ 13.000,00	$ 8.000,00

Luego de realizar la verificación de los precios, presentados por los dos (02) proponentes y verificado el cumplimiento de la totalidad de los requisitos exigidos en la solicitud de cotización.

Se evidenció que la propuesta presentada por el señor Oscar Iván Monroy Rojas, representante legal de Stok alimentos S.A.S, por valor de doscientos setenta y cuatro mil ochocientos pesos ($ 274.800,00) lo que representa un beneficio directo a la población infantil, toda vez que facilita el acceso a los productos que se van a comercializar en la cafetería a costos razonables y asequibles, lo cual contribuye al bienestar de los estudiantes. Adicionalmente la propuesta presenta unos beneficios adicionales que constituyen un valor agregado, que tiene como objetivos generales, lo siguiente:

1. Más Bienestar para la población estudiantil de grado 11.
2. Actividades como comitivas o ferias donde las ganancias sean destinadas al mejoramiento de la infraestructura y embellecimiento de la institución.
3. Participación con hidratación en actividades escolares, etc.
4. Torta de cumpleaños para la planta docente que cumpla años en el mes respectivo.
5. Brindar apoyo en la compra de 2 carpetas para dos estudiantes de grado once que quieran realizar el curso de Patrullero de policía.

En ese sentido, teniendo en cuenta que el propósito del arrendamiento es garantizar un servicio de cafetería que responda a las necesidades de la población estudiantil bajo criterios de calidad, accesibilidad y conveniencia, se considera que la propuesta seleccionada representa la alternativa más favorable, con beneficios adicionales. Por lo anterior, y en aplicación de los principios de economía, eficiencia, selección objetiva y satisfacción del interés general, basados principalmente en la ley 80 de 1993 en Colombia, los cuales rigen la actividad contractual, se recomienda seleccionar al mencionado oferente para adelantar el proceso de contratación directa del espacio destinado al funcionamiento de la cafetería.

- **Transparencia:** garantiza la publicidad de las actuaciones, la libre concurrencia y la selección objetiva, evitando la subjetividad.
- **Economía:** busca la austeridad, eficiencia optimización del tiempo y reducción de costos, asegurando que los procedimientos sean los estrictamente necesarios.
- **Responsabilidad:** impone el deber de cumplir los fines estatales, la continua prestación de servicios y asume la responsabilidad por las actuaciones de los servidores públicos.
- **Selección objetiva:** obliga a elegir la oferta mas favorable para el interés público, basada en criterios técnicos y económicos, no en preferencias personales.

3.3 Deliberación y aprobaciones

Una vez verificados los antecedentes del proceso y las consideraciones enunciadas anteriormente, el comité de adquisiciones recomienda al ordenador del gasto invitar a participar al proceso de contratación directa cuyo objeto es el "**ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES",** al señor Oscar Iván Monroy Rojas, representante legal de STOK ALIMENTOS S.A.S.

Ítem y/o lote	Rubro y desagregación presupuestal	Rec	Unidad de destino	Descripción	Cant.	Valor del canon mensual incluido IVA	Valor total incluido IVA
1	N/A	N/A	MEMAZ	ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES.	12 meses	$ 629.000,00	**$ 7.548.000,00**
						VALOR TOTAL ESTIMADO	**$ 7.548.000,00**

La presente recomendación se fundamenta en el análisis realizado y se plasmara como soporte dentro de los estudios previos.

Una vez verificados cada uno de los puntos de la orden del día aquí establecidos, se procede a firmar la presente acta por parte del ordenador del gasto y de los funcionarios que intervienen en la misma.

4. COMPROMISOS

Actividad	Responsable	Fecha
Presentar estudio previo	Dueño de la necesidad	30/06/2026
Realizar invitación directa	Responsable de estudios previos	01/07/2026

CONVOCATORIA (no aplica)

MY. YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA
Rectora NUSEFA

CR. DAVE ANDERSON FIGUEROA CASTELLANOS
Comandante Metropolitana De Manizales

Anexo: uno (listado en 01 folio(s)

Elaborado por: SI. KATYA PAOLA PADILLA ANDRADE - NUSEFA
Revisado por: MY. YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA - NUSEFA
Fecha de elaboración: 26/06/2026
Ubicación: D/LOGISTICA/2024/Contratos/Carpeta Tienda Escolar

Calle 63 # 13-23 Manizales
Teléfono 3102170981
memaz.nusefa-re@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA MANIZALES

Fecha:	Manizales, 26 de junio 2026		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	09:30 horas
Lugar:	Sala estratégica de la Policía Metropolitana de Manizales		

ACTA No. 012360 **– / NUSEFA RECRI 2.21**

QUE TRATA DE LA DETERMINACIÓN DEL OFERENTE A INVITAR POR PARTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, DUEÑOS DE LA NECESIDAD Y ORDENADOR DEL GASTO, CON EL FIN DE REALIZAR EL PROCESO POR CONTRATACIÓN DIRECTA, CUYO OBJETO ES: "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO DESTINADO AL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICÍA NACIONAL EN LA CIUDAD DE MANIZALES".

ASISTENTES

COMITÉ DE ADQUISICIONES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA	TELÉFONO	FIRMA
My	Carlos Mauricio Ballesteros Ruiz	GRUCO	mauricio.ballesteros@policia.gov.co	1033702736	3025956564	
My	yinneydi julieth Abello	Memaz	yinneydi.abello@policia.gov.co	1018413194	3142605395	
SI	Katya. Padilla Andrade	NUSEFA	Katya. padilla2745@policia.gov.co	1129509286	3106501169	
TI.	Julian Andres Rios Valencia	GRUFI	Julian.rios1516@policia.gov.co	16.071.516	3103765484	
TI	Jaime Jaque Muñoz B.	ASJUR	jaime.jaque@policia.gov.co	80'931.730	3128605461	
Sa.	Luisa Fernanda Cala	Grupo	luisa.cala1968@policia.gov.co	1077037798	3174054612	
TC	Oscar Cruz	Seccional	Oscar.cruz7677@policia.gov.co	9746773	3107844220	
			@policia.gov.co			
			@policia.gov.co			
			@policia.gov.co			

1 Sobre único

1.1	DOCUMENTOS A PRESENTAR CON LA COTIZACION	
1.1.1	1. Certificación de cámara de comercio vigente, y estar renovada para el año 2026, debe tener inscrito la actividad comercial o el objeto social relacionado con el servicio de cafetería o tienda escolar. Así mismo deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.	Esta pregunta requiere anexar documentos (1. Certificación de cámara de comercio vigente, y estar renovada para el año 2026, debe tener inscrito la actividad comercial o el objeto social relacionado con el servicio de cafetería o tienda escolar. Así mismo deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '1. Certificación de cámara de comercio vigente, y estar renovada para el año 2026, debe tener inscrito la actividad comercial o el objeto social relacionado con el servicio de cafetería o tienda escolar. Así mismo deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso. '.	
1.1.2	2. Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural.	Esta pregunta requiere anexar documentos (2. Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '2. Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural.'.	
1.1.3	3. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduria,	Esta pregunta requiere anexar documentos (3. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduria,)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '3. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduria, '.	
1.1.4	4. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,	Esta pregunta requiere anexar documentos (4. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '4. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional, '.	
1.1.5	5. Certificados de medidas correctivas-RNMC	Esta pregunta requiere anexar documentos (5. Certificados de medidas correctivas-RNMC)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '5. Certificados de medidas correctivas-RNMC'.	
1.1.6	6. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.	Esta pregunta requiere anexar documentos (6. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '6. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. '.	
1.1.7	7. Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM	Esta pregunta requiere anexar documentos (7. Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '7. Registro de deudores alimentarios morosos - REDAM'.	
1.2	INDICAR PRECIOS UNITARIOS DE ACUERDO AL LISTADO DE PRODUCTOS. Serán comercializados en la cafeteria escolar. Con dicha presentación se da por entiendo el interés por parte del oferente para participar en la selección del mismo para la contratación directa.	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal.

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

337.500,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	80131500	Festival pequeño x4	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	2	80131500	Rondalla 36 gr	1,00	UN		900,00	900,00
	3	80131500	Galletas de soda en paquete individual dux 15,4 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	4	80131500	Oreo pequeño 36 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	5	80131500	Wafer 27,2 gr	1,00	UN		900,00	900,00
	6	80131500	Ducales 27 gr	1,00	UN		2.300,00	2.300,00
	7	80131500	Club Social 24 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	8	80131500	Chokis 47 gr	1,00	UN		2.700,00	2.700,00
	9	80131500	Cocosete wafer 46 gr	1,00	UN		3.000,00	3.000,00
	10	80131500	Glasitas 32 gr	1,00	UN		2.500,00	2.500,00
	11	80131500	Cheese Tris Pequeño 42 gr	1,00	UN		3.500,00	3.500,00
	12	80131500	Papas rizadas 35 gr	1,00	UN		3.700,00	3.700,00
	13	80131500	Choclitos Limón 40 gr	1,00	UN		3.000,00	3.000,00
	14	80131500	De todito natural 45 gr	1,00	UN		4.000,00	4.000,00
	15	80131500	De todito BBQ 45 gr	1,00	UN		4.000,00	4.000,00
	16	80131500	Snacky caramelo 50 gr	1,00	UN		2.800,00	2.800,00
	17	80131500	Trocipollo 30 gr	1,00	UN		2.500,00	2.500,00
	18	80131500	Margarita de limón 36 gr	1,00	UN		3.500,00	3.500,00
	19	80131500	Margarita de Natural 36 gr	1,00	UN		3.500,00	3.500,00
	20	80131500	Margarita de pollo 36 gr	1,00	UN		3.500,00	3.500,00
	21	80131500	Tocinetas 20gr	1,00	UN		3.000,00	3.000,00
	22	80131500	Platanitos maduros 40 gr	1,00	UN		2.700,00	2.700,00
	23	80131500	Platanitos verdes 40 gr	1,00	UN		2.700,00	2.700,00
	24	80131500	Rosquitas 16gr	1,00	UN		3.500,00	3.500,00
	25	80131500	Doritos mega queso 40 gr	1,00	UN		3.800,00	3.800,00
	26	80131500	Choco Crispi cereal 50 gr	1,00	UN		3.500,00	3.500,00
	27	80131500	Kellogs cereal 50 gr	1,00	UN		3.500,00	3.500,00
	28	80131500	Nuggets de Milo Pequeño 20 gr	1,00	UN		3.000,00	3.000,00
	29	80131500	Boliqueso 38 gr	1,00	UN		3.000,00	3.000,00
	30	80131500	Cheetos 40 gr	1,00	UN		3.000,00	3.000,00

31	80131500	Chocolatina Jumbo Pequeña 17 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
32	80131500	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña 11 gr	1,00	UN	2.700,00	2.700,00
33	80131500	Maní Moto 42 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
34	80131500	Maní salado la especial 35 gr	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
35	80131500	Maní dulce 20 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
36	80131500	Halls unidad	1,00	UN	300,00	300,00
37	80131500	Panelitas 2,9 gr	1,00	UN	900,00	900,00
38	80131500	Nucita pequeña 14 gr	1,00	UN	1.200,00	1.200,00
39	80131500	Gomitas Trululu 40 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
40	80131500	Barrilete unidad	1,00	UN	600,00	600,00
41	80131500	frunas Paquete x 5	1,00	UN	600,00	600,00
42	80131500	Coffe de Light Unidad	1,00	UN	200,00	200,00
43	80131500	Super coco Unidad	1,00	UN	200,00	200,00
44	80131500	Golo Chips 20 gr	1,00	UN	2.700,00	2.700,00
45	80131500	Bianchi Unidad	1,00	UN	200,00	200,00
46	80131500	Gol 31 gr	1,00	UN	2.800,00	2.800,00
47	80131500	Bombón Super Coco 21 gr	1,00	UN	800,00	800,00
48	80131500	Ponqué Gala 60 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
49	80131500	Chocorramo 65 gr	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
50	80131500	Brownie 65 gr	1,00	UN	3.600,00	3.600,00
51	80131500	Gansito 45 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
52	80131500	Ponqué Ramo Paquete x 6	1,00	UN	11.000,00	11.000,00
53	80131500	Agua en botella grande 600 ml	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
54	80131500	Agua en botella Pequeña 300 ml	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
55	80131500	Kumis vaso 150 ml	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
56	80131500	Alpin chocolate 200 ml	1,00	UN	3.800,00	3.800,00
57	80131500	Tampico bolsa pequeña 250 ml	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
58	80131500	Tampico botella 500 ml	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
59	80131500	Bon yurt 170 ml	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
60	80131500	H2O 600 ml	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
61	80131500	Agua Bolsa 360 ml	1,00	UN	1.200,00	1.200,00
62	80131500	Agua con Gas 600 ml	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
63	80131500	Yogur Bolsa 150 ml	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
64	80131500	Néctar 200 ml	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
65	80131500	Avena natural Bolsa 200 ml	1,00	UN	3.800,00	3.800,00
66	80131500	Café 7 onzas	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
67	80131500	Café con Leche 7 onzas	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
68	80131500	Aromática 7 onzas	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
69	80131500	Milo Grande 9 onzas	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
70	80131500	Milo Pequeño 7 onzas	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
71	80131500	Chocolate leche 7 onzas	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
72	80131500	Capuchino 7 onzas	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
73	80131500	Chocolate leche 9 onzas	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
74	80131500	Empanada de carne 100 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
75	80131500	Empanada de Pollo 100 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
76	80131500	Torta de Carne 150 gr	1,00	UN	4.500,00	4.500,00
77	80131500	Papa Rellena 150 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
78	80131500	Arepa con huevo 200 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
79	80131500	Arepa con queso 200 gr	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
80	80131500	Pastel de Pollo 200 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
81	80131500	Pastel de Carne 200 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
82	80131500	Chorizos con Arepa 150 gr	1,00	UN	6.000,00	6.000,00
83	80131500	Pancerotis 100 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
84	80131500	Pan Queso 70 gr	1,00	UN	1.200,00	1.200,00
85	80131500	Croissant 90 gr	1,00	UN	3.700,00	3.700,00
86	80131500	Buñuelo 50 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
87	80131500	Dedos de queso 70 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
88	80131500	Donas 60 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
89	80131500	Pandebono 50 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
90	80131500	Cucas 40 gr	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
91	80131500	Fruta en vaso 7 onzas	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
92	80131500	Fruta entera manzana pera Unidad	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
93	80131500	Banano Unidad	1,00	UN	1.500,00	1.500,00

93	80131500	Banano Unidad	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
94	80131500	Cereal con yogur o leche 10 onzas	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
95	80131500	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso 10 onzas	1,00	UN	9.000,00	9.000,00
96	80131500	Avena casera 9 onzas	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
97	80131500	Milojas Unidad	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
98	80131500	Chococono 90 gr	1,00	UN	4.500,00	4.500,00
99	80131500	paleta jet 62gr	1,00	UN	6.500,00	6.500,00
100	80131500	galleta con helado 65gr	1,00	UN	4.500,00	4.500,00
101	80131500	Obleas Unidad	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
102	80131500	helado aloha 55gr	1,00	UN	4.500,00	4.500,00
103	80131500	gelatina 10 onzas	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
104	80131500	gelatina con leche condensada 10 onzas	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
105	80131500	Perros calientes 100 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
106	80131500	Hamburguesas 140 gr	1,00	UN	8.000,00	8.000,00

1 Envelope 1 - Administrative and technical

1.1	DOCUMENTOS A PRESENTAR CON LA COTIZACION	
1.1.1	1. Certificación de cámara de comercio vigente, y estar renovada para el año 2026, debe tener inscrito la actividad comercial o el objeto social relacionado con el servicio de cafetería o tienda escolar. Así mismo deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.	This question requires an evidence (1. Certificación de cámara de comercio vigente, y estar renovada para el año 2026, debe tener inscrito la actividad comercial o el objeto social relacionado con el servicio de cafetería o tienda escolar. Así mismo deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '1. Certificación de cámara de comercio vigente, y estar renovada para el año 2026, debe tener inscrito la actividad comercial o el objeto social relacionado con el servicio de cafetería o tienda escolar. Así mismo deberá tener mínimo un (01) año de experiencia a partir de la expedición del certificado de cámara y comercio en caso de ser persona jurídica, o registro mercantil para personas naturales, donde conste la razón social del establecimiento de comercio, el cual debe ser similar al objeto del presente proceso. '.	
1.1.2	2. Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural.	This question requires an evidence (2. Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '2. Fotocopia de la cedula del representante legal si es persona jurídica o persona natural.'.	
1.1.3	3. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría,	This question requires an evidence (3. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría,)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '3. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, '.	
1.1.4	4. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,	This question requires an evidence (4. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional,)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '4. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional, '.	
1.1.5	5. Certificados de medidas correctivas-RNMC	This question requires an evidence (5. Certificados de medidas correctivas-RNMC)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '5. Certificados de medidas correctivas-RNMC'.	
1.1.6	6. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.	This question requires an evidence (6. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '6. Certificado de antecedentes de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. '.	
1.1.7	7. Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM	This question requires an evidence (7. Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM)
	This question requires you to upload a document. Please do it in the 'Envelopes' step, by attaching your file, in the 'Evidences' section, to the question '7. Registro de deudores alimentarios morosos – REDAM'.	
1.2	INDICAR PRECIOS UNITARIOS DE ACUERDO AL LISTADO DE PRODUCTOS. Serán comercializados en la cafetería escolar. Con dicha presentación se da por entendido el interés por parte del oferente para participar en la selección del mismo para la contratacion directa.	(To the prices, add the VAT at the statutory rate in force.)

(To the prices, add the VAT at the statutory rate in force.)
274.800,00

	Reference	Category	Description	Qty	Unit	Ceiling Price	Price per Unit	(To the prices, add the VAT at the statutory rate in force.)
	1	80131500	Festival pequeño x4	1,00	UN		1.000,00	1.000,00
	2	80131500	Rondalla 36 gr	1,00	UN		700,00	700,00
	3	80131500	Galletas de soda en paquete individual dux 15,4 gr	1,00	UN		1.500,00	1.500,00
	4	80131500	Oreo pequeño 36 gr	1,00	UN		1.800,00	1.800,00
	5	80131500	Wafer 27,2 gr	1,00	UN		700,00	700,00
	6	80131500	Ducales 27 gr	1,00	UN		1.500,00	1.500,00
	7	80131500	Club Social 24 gr	1,00	UN		1.500,00	1.500,00
	8	80131500	Chokis 47 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	9	80131500	Cocosete wafer 46 gr	1,00	UN		1.500,00	1.500,00
	10	80131500	Glasitas 32 gr	1,00	UN		1.500,00	1.500,00
	11	80131500	Cheese Tris Pequeño 42 gr	1,00	UN		1.500,00	1.500,00
	12	80131500	Papas rizadas 35 gr	1,00	UN		5.000,00	5.000,00
	13	80131500	Choditos Limón 40 gr	1,00	UN		2.300,00	2.300,00
	14	80131500	De todito natural 45 gr	1,00	UN		7.000,00	7.000,00
	15	80131500	De todito BBQ 45 gr	1,00	UN		7.000,00	7.000,00
	16	80131500	Snacky caramelo 50 gr	1,00	UN		1.500,00	1.500,00
	17	80131500	Trocipollo 30 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	18	80131500	Margarita de limón 36 gr	1,00	UN		2.500,00	2.500,00
	19	80131500	Margarita de Natural 36 gr	1,00	UN		2.500,00	2.500,00
	20	80131500	Margarita de pollo 36 gr	1,00	UN		2.500,00	2.500,00
	21	80131500	Tocinetas 20gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	22	80131500	Platanitos maduros 40 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	23	80131500	Platanitos verdes 40 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	24	80131500	Rosquitas 16gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	25	80131500	Doritos mega queso 40 gr	1,00	UN		2.300,00	2.300,00
	26	80131500	Choco Crispí cereal 50 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	27	80131500	Kellogs cereal 50 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00
	28	80131500	Nuggets de Milo Pequeño 20 gr	1,00	UN		4.000,00	4.000,00
	29	80131500	Boliqueso 38 gr	1,00	UN		2.000,00	2.000,00

30	80131500	Cheetos 40 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
31	80131500	Chocolatina Jumbo Pequeña 17 gr	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
32	80131500	Chocolatina Cookies And Crem Pequeña 11 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
33	80131500	Maní Moto 42 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
34	80131500	Maní salado la especial 35 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
35	80131500	Maní dulce 20 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
36	80131500	Halls unidad	1,00	UN	500,00	500,00
37	80131500	Panelitas 2,9 gr	1,00	UN	1.000,00	1.000,00
38	80131500	Nucita pequeña 14 gr	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
39	80131500	Gomitas Trululu 40 gr	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
40	80131500	Barrilete unidad	1,00	UN	500,00	500,00
41	80131500	frunas Paquete x 5	1,00	UN	500,00	500,00
42	80131500	Coffe de Light Unidad	1,00	UN	200,00	200,00
43	80131500	Super coco Unidad	1,00	UN	200,00	200,00
44	80131500	Golo Chips 20 gr	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
45	80131500	Bianchi Unidad	1,00	UN	200,00	200,00
46	80131500	Gol 31 gr	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
47	80131500	Bombón Super Coco 21 gr	1,00	UN	600,00	600,00
48	80131500	Ponqué Gala 60 gr	1,00	UN	2.100,00	2.100,00
49	80131500	Chocorramo 65 gr	1,00	UN	2.200,00	2.200,00
50	80131500	Brownie 65 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
51	80131500	Gansito 45 gr	1,00	UN	1.500,00	1.500,00
52	80131500	Ponqué Ramo Paquete x 6	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
53	80131500	Agua en botella grande 600 ml	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
54	80131500	Agua en botella Pequeña 300 ml	1,00	UN	1.200,00	1.200,00
55	80131500	Kumis vaso 150 ml	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
56	80131500	Alpin chocolate 200 ml	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
57	80131500	Tampico bolsa pequeña 250 ml	1,00	UN	1.000,00	1.000,00
58	80131500	Tampico botella 500 ml	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
59	80131500	Bon yurt 170 ml	1,00	UN	4.200,00	4.200,00
60	80131500	H2O 600 ml	1,00	UN	2.900,00	2.900,00
61	80131500	Agua Bolsa 360 ml	1,00	UN	600,00	600,00
62	80131500	Agua con Gas 600 ml	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
63	80131500	Yogur Bolsa 150 ml	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
64	80131500	Néctar 200 ml	1,00	UN	2.700,00	2.700,00
65	80131500	Avena natural Bolsa 200 ml	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
66	80131500	Café 7 onzas	1,00	UN	1.200,00	1.200,00
67	80131500	Café con Leche 7 onzas	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
68	80131500	Aromática 7 onzas	1,00	UN	1.200,00	1.200,00
69	80131500	Milo Grande 9 onzas	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
70	80131500	Milo Pequeño 7 onzas	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
71	80131500	Chocolate leche 7 onzas	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
72	80131500	Capuchino 7 onzas	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
73	80131500	Chocolate leche 9 onzas	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
74	80131500	Empanada de carne 100 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
75	80131500	Empanada de Pollo 100 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
76	80131500	Torta de Carne 150 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
77	80131500	Papa Rellena 150 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
78	80131500	Arepa con huevo 200 gr	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
79	80131500	Arepa con queso 200 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
80	80131500	Pastel de Pollo 200 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
81	80131500	Pastel de Carne 200 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
82	80131500	Chorizos con Arepa 150 gr	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
83	80131500	Pancerotis 100 gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
84	80131500	Pan Queso 70 gr	1,00	UN	1.000,00	1.000,00
85	80131500	Croissant 90 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
86	80131500	Buñuelo 50 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
87	80131500	Dedos de queso 70 gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
88	80131500	Donas 60 gr	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
89	80131500	Pandebono 50 gr	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
90	80131500	Cucas 40 gr	1,00	UN	1.000,00	1.000,00
91	80131500	Fruta en vaso 7 onzas	1,00	UN	5.000,00	5.000,00
92	80131500	Fruta entera manzana pera	1,00	UN	2.000,00	2.000,00

		Unidad				
93	80131500	Banano Unidad	1,00	UN	500,00	500,00
94	80131500	Cereal con yogur o leche 10 onzas	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
95	80131500	Yogur griego con frutas y granola mix en vaso 10 onzas	1,00	UN	7.000,00	7.000,00
96	80131500	Avena casera 9 onzas	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
97	80131500	Milojas Unidad	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
98	80131500	Chococono 90 gr	1,00	UN	3.500,00	3.500,00
99	80131500	paleta jet 62gr	1,00	UN	6.000,00	6.000,00
100	80131500	galleta con helado 65gr	1,00	UN	4.000,00	4.000,00
101	80131500	Obleas Unidad	1,00	UN	3.000,00	3.000,00
102	80131500	helado aloha 55gr	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
103	80131500	gelatina 10 onzas	1,00	UN	2.000,00	2.000,00
104	80131500	gelatina con leche condensada 10 onzas	1,00	UN	2.500,00	2.500,00
105	80131500	Perros calientes 100 gr	1,00	UN	10.000,00	10.000,00
106	80131500	Hamburguesas 140 gr	1,00	UN	13.000,00	13.000,00

ALIMENTOS STOK
COMPROMISO EN CADA SERVICIO

MANIZALES, 22 DE JUNIO DE 2026

MAYOR

YINNEYDI JULIETH ABELLO ACOSTA

RECTORA -COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA MANIZALES

ASUNTO: PROPUESTA ADICIONAL DE VALOR

Esta propuesta viene respaldada por el principio de buena fe, se encuentra debidamente firmada, y de manera respetuosa, se solicita que pueda ser parte integra de la actual oferta, lo anterior con la finalidad que esta sea objeto de seguimiento por parte de la entidad y calificado acorde con el cumplimiento contractual.

Ley de contratación Estatal para Colombia Código civil colombiano Código de comercio colombiano Esta propuesta no representa ningún tipo de pago en especie, ni genera para la entidad, ningún compromiso económico, es voluntaria y tiene la finalidad de brindar calidad en el servicio ofertado.

Nuestra propuesta adicional tiene como objetivos generales:

1- Más Bienestar para la población estudiantil de grado 11.
2- Actividades como comitivas o ferias donde las ganancias sean destinadas al mejoramiento de la infraestructura y embellecimiento de la institución.
3- Participación con hidratación en actividades escolares, etc.
4- Torta de cumpleaños para la planta docente que cumpla años en el mes respectivo.
5- Brindar apoyo en la compra de 2 carpetas para dos estudiantes de grado once que quieran realizar el curso de Patrullero de policía.

Muchas gracias,

Oscar Iván Monroy Rojas
Representante legal
86.058.629
Manizales