MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA
"BRIGADIER GENERAL JAIME RAMIREZ GOMEZ" (CENOP)
GRUPO CONTRATOS

No. GS – 2026 - 009903 – CENOP / ARLOF– GRUCO – 20.1

San Luis Tolima, 11 de agosto de 2026

Señores
INTERESADOS

Asunto: Solicitud de información del mercado para la estructuración del proceso de arrendamiento

En atención al proceso que se adelanta para el "**ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA FÍSICA DE 77,50 m², UBICADA AL INTERIOR DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP, DESTINADA AL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA EN EL BLOQUE "B"**, de manera atenta me permito solicitar información del mercado y documentación relacionada con la capacidad técnica, operativa y comercial de los interesados, con el fin de estructurar el proceso contractual así:

ADVERTENCIA	La presente solicitud de información servirá de base para la elaboración del estudio de mercado y constituye una oferta vinculante a quien se le envié la invitación.
OBJETO	**"ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA FÍSICA DE 77,50 m², UBICADA AL INTERIOR DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP, DESTINADA AL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA EN EL BLOQUE "B"**
VALIDEZ DE LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA	La información suministrada deberá tener una vigencia mínima de sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de su presentación. Los precios y valores informados deberán corresponder a condiciones reales de mercado y contemplar las variaciones derivadas del comportamiento del Índice de Precios al Consumidor (IPC), la canasta familiar y demás factores que influyan en los costos de operación del servicio.
CANON DE ARRENDAMIENTO	El avalúo comercial determinó como valor de referencia un canon mensual de arrendamiento por un valor de **UN MILLÓN CIENTO CUARENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($1.145.000)**, pagables por mes anticipado. Para un plazo estimado de doce (12) meses, el valor total de referencia corresponde a **TRECE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE ($13.740.000)**. Dicho valor se encuentra sustentado en el avalúo para bienes inmuebles, contenido en el oficio No. **GS-2026-073514-METIB del 09 de julio de 2026**. Adicionalmente, el arrendatario deberá asumir los costos de los servicios públicos y demás consumos asociados al uso del inmueble que sean de su cargo, de conformidad con las condiciones establecidas por la unidad y las disposiciones contenidas en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70.

<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL AREA DESTINADA PARA ARRENDAR</td><td>El inmueble presenta las siguientes condiciones principales:
• Área construida: 77,50 m², distribuida en un (1) piso.
• Estado de conservación: aceptable; antigüedad aproximada de doce (12) años.
• Espacio con cocina, pisos de tráfico pesado y cubierta metálica en teja de zinc.
• El local no dispone de baño de uso privado; el arrendatario podrá utilizar los baños comunes autorizados por el CENOP.
• El arrendatario podrá usar las áreas comunes ubicadas frente al local para la prestación del servicio, y asumirá su mantenimiento, aseo y conservación.
• El arrendatario deberá asumir los costos de los servicios públicos y demás consumos asociados al uso del inmueble que sean de su cargo, de conformidad con las condiciones establecidas por la unidad y las disposiciones contenidas en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70.</td></tr>
<tr><td>DOCUMENTOS SOLICITADOS</td><td>
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>DOCUMENTOS SOLICITADOS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>PORTAFOLIO DE SERVICIOS. El interesado deberá presentar un portafolio de servicios firmado por el representante legal, en el que describa la actividad económica relacionada con la operación de cafeterías, restaurantes o servicios de alimentación. Así mismo, deberá indicar las cafeterías o establecimientos de alimentación que actualmente opera, señalando su ubicación, tipo de servicio prestado y tiempo aproximado de funcionamiento. Deberá anexar certificado de existencia y representación legal (o certificado de Cámara de Comercio, según corresponda), Registro Único Tributario (RUT) y copia del documento de identidad del representante legal, lo cual será verificado y analizado por esta unidad ejecutora.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA, LOGÍSTICA Y FINANCIERA El interesado deberá allegar una certificación suscrita por el representante legal, mediante la cual manifieste que cuenta con la capacidad operativa, logística, técnica y financiera necesaria para operar una cafetería destinada a atender la población institucional y visitantes de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, estimada aproximadamente en 2.500 personas, cifra que podrá variar de acuerdo con las actividades académicas, administrativas y operativas de la Institución.

La certificación deberá contener, como mínimo:
• Descripción de la capacidad instalada, indicando infraestructura, equipos, mobiliario, personal operativo y demás recursos destinados a la prestación del servicio.
• Relación del personal disponible para la operación, su experiencia y acreditación en servicios similares.
• Descripción de la capacidad para atender incrementos ocasionales en la demanda del servicio derivados de actividades institucionales.
• Manifestación expresa de que cuenta con la capacidad para garantizar la continuidad, oportunidad, calidad e inocuidad del servicio durante toda la ejecución del contrato.
• Acreditar la capacidad financiera mediante estados financieros, certificaciones bancarias, certificación del contador público u otros documentos idóneos.

Nota: Esta unidad ejecutora verificara la información suministrada mediante consultas a fuentes públicas o solicitar aclaraciones cuando lo considere necesario.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	3	**EXPERIENCIA** El interesado deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, acompañada de documentos que acrediten experiencia en la operación de cafeterías, restaurantes, casinos, cafés o servicios de alimentación dirigidos a empresas, instituciones educativas, entidades públicas o privadas u organizaciones con atención permanente al público. La experiencia acreditada deberá corresponder a contratos ejecutados o en ejecución dentro de los últimos cinco (5) años, contados hacia atrás desde la fecha límite establecida para la presentación de la información. Los soportes podrán corresponder a contratos, certificaciones de cumplimiento, actas de liquidación u otros documentos que permitan verificar la ejecución satisfactoria del servicio, incluyendo como mínimo el objeto, duración, entidad o cliente contratante y estado de ejecución o cumplimiento.
	4	**LISTA DE POSIBLES PRODUCTOS BASICOS OFERTADOS CAFETERIA**

PRODUCTO	PRECIO UNITARIO (IVA incluido)
BEBIDAS CALIENTES	
Tinto 4 oz	
Tinto 6 oz	
Café con leche 4 oz	
Milo caliente o frío (6 oz)	
Aromática 4 oz	
Aromática 6 oz	
BEBIDAS FRÍAS	
Agua en bolsa 350ml	
Agua en bolsa 350ml por paca	
Agua sin gas	
Agua con gas	
Agua saborizada	
Gaseosa 200 ml	
Gaseosa 300 ml	
Gaseosa 600 ml	
Gaseosa 1,5 L	
Gaseosa 3 L	
Jugo 350 ml	
Jugo en caja	
Jugo en botella	
Jugo néctar	
Té frío botella plástica	
Bebida energizante 250 ml	
Bebida energizante 350 ml	
Bebida de malta mini	
Bebida de malta personal	
Bebida de malta litro	
LÁCTEOS	
Leche entera	
Leche deslactosada	
Leche achocolatada	

			Queso doble crema por Libra		
			Kumis 200 g		
			Yogur 150 ml		
			Yogur 200 ml		
			Yogur con cereal		
			Yogur griego		
			Avena natural		
			Avena canela		
			Avena fitness		
			PANADERÍA Y PASTELERÍA		
			Croissant		
			Mantecada		
			Ponqué		
			Brownie		
			Hojaldre pequeño		
			Hojaldre de chocolate		
			Pastel de pollo		
			Pastel de queso y jamón		
			Pastel de yuca		
			Brazo de reina		
			Palito de queso		
			COMIDAS RÁPIDAS Y PASABOCAS		
			Empanada de carne		
			Empanada de pollo		
			Empanada mixta		
			Arepa de queso		
			Arepa de huevo		
			Chorizo con arepa		
			Buñuelo		
			Sándwich		
			Emparedado de pollo, jamón y queso		
			Hamburguesa		
			Perro caliente		
			Pizza		
			Salchipapa		
			Presa de pollo broaster con papa o arepa		
			Presa de pollo asado con papa o arepa		
			Presa de pollo asado con papa o arepa		
			SNACKS Y PAQUETERÍA		
			Papas fritas		
			Papas saborizadas		
			Tajaditas de plátano		
			Cheetos		

Chips de tortilla	
Croquetas de maíz	
Maní	
Barra de cereal	
Cereal en paquete	
Achiras	
DULCES Y CONFITERÍA	
Chocolatina	
Chocolatina con maní	
Chocolatina mini	
Bocadillo veleño	
Bocadillo surtido	
Gelatina	
EMBUTIDOS Y OTROS	
Salchicha en lata	
Salchichón individual	
Salchichón tipo cervecero	
Queso relleno	
HELADOS	
Helado artesanal	
Helado de agua	
Helado cubierto de chocolate	
Helado en vaso	
FRUTAS FRESCAS	
Ensalada de frutas	
Banano por unidad	
Manzana por unidad	
Pera por unidad	
Uvas por porción	
Durazno por unidad	
Kiwi por unidad	
Porción de fruta mixta en vaso	

PROPUESTAS VOLUNTARIAS DE VALOR AGREGADO.

Los interesados podrán manifestar, de manera voluntaria, si cuentan con la capacidad de ofrecer alguno o varios de los siguientes aspectos adicionales durante la ejecución del contrato de arrendamiento de la cafetería, indicando su alcance, condiciones y beneficios para los usuarios:

1. Portafolio complementario de productos
Descripción de productos adicionales a los tradicionalmente ofrecidos en una cafetería, indicando variedad, presentación y disponibilidad.
2. Oferta de alimentación saludable
Propuesta de productos, combos o menús saludables que contribuyan a promover hábitos de alimentación balanceada entre los usuarios de la cafetería.
3. Estrategias de sostenibilidad ambiental
Descripción de campañas, actividades o iniciativas orientadas a la protección del medio ambiente, el reciclaje, la reducción de residuos y el uso eficiente de recursos.

	5	**4. Implementación de puntos ecológicos** Propuesta para la instalación de puntos ecológicos, indicando el número de recipientes, distribución sugerida y esquema de separación de residuos de acuerdo con el área disponible y la normatividad ambiental aplicable. **5. Mejoras locativas** Descripción de las mejoras locativas que voluntariamente podrían efectuarse en el inmueble, especificando alcance, materiales, beneficios y tiempo estimado de ejecución, previa autorización de la unidad cuando corresponda. **6. Sistemas audiovisuales para atención al usuario** Manifestación sobre la disponibilidad para instalar y mantener sistemas audiovisuales en la cafetería, tales como televisores, equipos de sonido u otros elementos similares que contribuyan a mejorar la experiencia de los usuarios. El interesado deberá indicar la cantidad de equipos, características generales y ubicación propuesta. **7. Sistema de circuito cerrado de televisión (CCTV)** Disponibilidad para instalar y operar cámaras de seguridad en el área de la cafetería y sus zonas de influencia inmediata, previa autorización de la unidad y observando las disposiciones sobre tratamiento de datos personales y seguridad institucional. **8. Máquinas dispensadoras de bebidas y/o snacks** Posibilidad de instalar máquinas dispensadoras que permitan el acceso a productos y bebidas durante horarios adicionales o de manera permanente, indicando características y funcionamiento propuesto. **9. Programa de responsabilidad social empresarial** Presentación de iniciativas o actividades de impacto social que puedan desarrollarse en beneficio de la comunidad institucional y su entorno. **10. Vinculación laboral con enfoque diferencial** Manifestación sobre la posibilidad de vincular dentro de su planta de personal a veteranos de la Fuerza Pública, personas con discapacidad u otras poblaciones objeto de especial protección constitucional. **11. Propuesta de aprovechamiento de áreas para atención al público** El interesado podrá presentar, de manera voluntaria, una propuesta para la dotación y adecuación de las áreas destinadas a la atención de usuarios, indicando los elementos que estaría dispuesto a suministrar e instalar durante la ejecución del contrato como valor agregado. La propuesta podrá contemplar, entre otros, mobiliario y elementos de apoyo para los usuarios, tales como mesas, sillas, parasoles, barras de apoyo, mobiliario exterior o similares, sin que la presente enunciación constituya una obligación específica ni una limitación para la presentación de alternativas que resulten funcionales y beneficiosas para la comunidad institucional. Para tal efecto, el interesado deberá indicar las cantidades, características generales, ubicación propuesta y beneficios esperados. **NOTA**: La información solicitada tiene fines de análisis de mercado y estructuración del proceso contractual. Las propuestas presentadas por los interesados serán objeto de evaluación técnica, jurídica y financiera por parte de la unidad. Como resultado de dicho análisis, esta unidad ejecutora podrá incorporar total o parcialmente las propuestas voluntarias de valor agregado que considere convenientes para el cumplimiento de los fines institucionales y la prestación eficiente del servicio de cafetería en beneficio de los usuarios. En consecuencia, aquellas propuestas de valor agregado que sean acogidas por la Unidad e incorporadas en la invitación, en los estudios previos o en los demás documentos que conformen el eventual proceso contractual, harán parte integral de las condiciones del proceso y del contrato que llegue a celebrarse. Por lo tanto, deberán ser cumplidas por el interesado que resulte seleccionado como arrendatario, de conformidad con los alcances y condiciones definidos por la unidad.

VISITA TÉCNICA Y RECONOCIMIENTO DEL ÁREA	Con el fin de que los interesados conozcan las condiciones físicas, funcionales y operativas del área objeto de arrendamiento, así como realizar el análisis de conveniencia para la presentación de propuestas y posibles valores agregados asociados a la prestación del servicio de cafetería, la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" - CENOP, permitirá la realización de una visita técnica de reconocimiento. La visita se llevará a cabo el día **13 de agosto de 2026**, en horario comprendido entre las **08:00 y las 12:00 horas**, dentro de las instalaciones del CENOP. Los interesados que deseen participar deberán coordinar previamente su ingreso a las instalaciones institucionales con el señor **Patrullero Yeferson Augusto Urueña Acosta**, estructurador del estudio previo, a través del correo electrónico institucional **yeferson.uruea@correo.policia.gov.co**. Para tal efecto, la solicitud de ingreso deberá realizarse **como plazo máximo hasta el día hábil anterior a la visita**, con el fin de gestionar las autorizaciones y controles de acceso correspondientes. **La asistencia a la visita tendrá carácter informativo y no será obligatoria para la presentación de la información solicitada por la unidad.**	
CONDICIONES DE LA FUTURA CONTRATACIÓN	**PLAZO**	El plazo de ejecución estimado será de doce (12) meses, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y de la entrega formal del área física, previa coordinación con el supervisor del contrato.
	FORMA DE PAGO	El arrendatario deberá cancelar de manera anticipada el canon mensual de arrendamiento dentro de los primeros cinco (05) días calendario de cada mes. Así mismo, deberá asumir y cancelar los valores correspondientes a los servicios públicos, consumos y demás conceptos que se encuentren a su cargo, de conformidad con lo establecido en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 y las disposiciones que lo modifiquen o sustituyan..
PLAZO PARA PRESENTAR INFORMACION	Los interesados deberán presentar la información requerida y las certificaciones debidamente firmadas a más tardar el **19 de agosto de 2026 hasta las 17:00 horas**, mediante la plataforma SECOP II. Las propuestas radicadas con posterioridad a la fecha y hora señaladas no serán objeto de análisis por parte de la unidad.	

Atentamente,

Coronel **GOSSER FREDDY RANGEL TORRES**
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP

Revisó: ADS.17 LUIS EDUARDO GUTIERREZ GOMEZ
Secretaría Privada
Dirección CENOP

Elaboro: IJ. WILMAN RAFAEL OROZCO ALVARADO
Analista de contratos
Grupo Contratos CENOP

Reviso: IJ. ALEXANDER MONTAÑA JIMENEZ
Jefe Grupo de Contratos (E)
Grupo Contratos CENOP

Revisó: IJ. FAIBER FLORIAN ARDILA
Jefe Grupo Asuntos Jurídicos
Asuntos Jurídicos

Revisó: MY. VILMARY DIAZ NUÑEZ
Jefe Area Administrativa
Area Logística y Financiera CENOP

Revisó: TC. JULIO ALEXANDER BELTRÁN TORRES
Subdirector Escuela
Subdirección Escuela

Fecha de elaboración: 11/08/2026
Ubicación: Guarde aquí (G) / Contratos 2026/

INFORMACIÓN PÚBLICA