MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA
"BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP)
GRUPO CONTRATOS

GS-2026- **CENOP / ARLOF – GRUCO – 11.1**

San Luis, Tolima, 25 de septiembre de 2026

Señores(as)
PROVEEDORES Y/O INTERESADOS
País

Asunto: solicitud de información de mercado para la estructuración del eventual proceso de arrendamiento del comedor principal

La Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, se permite solicitar información de mercado y documentación mínima de soporte relacionada con la capacidad jurídica, técnica, operativa, logística, sanitaria, comercial y económica de los interesados, con el fin de contar con insumos suficientes para la estructuración del eventual proceso contractual cuyo objeto corresponde al **"ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE PRINCIPAL CENOP DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA 'BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ' – CENOP"**

La información deberá ser presentada a través de la plataforma SECOP II, dentro de la Solicitud de Información que se publique para tal efecto, y servirá únicamente como insumo para la elaboración del estudio de mercado y la estructuración de los documentos previos que correspondan.

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
ADVERTENCIA	La presente solicitud de información tiene carácter exclusivamente preliminar, referencial y no vinculante. No constituye invitación formal a contratar, proceso de selección, oferta, aceptación o adjudicación, ni genera obligación contractual para la Policía Nacional – CENOP, ni derecho adquirido alguno a favor de quienes participen o remitan información.
OBJETO	"ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE PRINCIPAL CENOP DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA 'BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ' – CENOP".
VALIDEZ DE LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA	La información suministrada deberá tener una vigencia mínima de sesenta (60) días calendario, contados a partir de su presentación. Los precios, condiciones comerciales y demás información reportada deberán corresponder a condiciones reales de mercado e incluir IVA cuando aplique, así como los costos asociados a abastecimiento, transporte, almacenamiento, refrigeración, personal, medios de pago, servicios públicos, manejo de residuos y demás factores que incidan en la operación del comedor principal.
CANON DE ARRENDAMIENTO	El canon mensual de referencia corresponde a **CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($4.500.000,00)**, de acuerdo con el avalúo institucional realizado mediante el formato **2BS-FR-0033 "Formato de avalúo para bienes inmuebles"**, correspondiente al inmueble denominado **"Restaurante Principal CENOP"**, con un área de **647,65 m²**, cuya visita técnica fue realizada el **24 de septiembre de**

	2026 y el informe emitido el **25 de septiembre de 2026**. Para un plazo estimado de **doce (12) meses**, el valor total de referencia asciende a **CINCUENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE ($54.000.000,00)**.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ÁREA DESTINADA PARA ARRENDAR	El área física objeto de análisis corresponde a **647,65 m²**, ubicada al interior de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP, vereda La Laguna, municipio de San Luis, Tolima, y está destinada al funcionamiento del **Restaurante Principal CENOP**. De acuerdo con el avalúo institucional, el inmueble corresponde a una construcción que comprende espacios asociados a la operación del comedor, entre ellos áreas de atención, cocina, barra, almacenamiento y zonas complementarias. Su utilización estará sujeta a las disposiciones internas sobre seguridad, ingreso, permanencia y control institucional, así como a las condiciones de conservación del inmueble, salubridad, manipulación de alimentos, saneamiento, manejo ambiental, gestión de residuos, mantenimiento, servicios públicos y demás lineamientos que establezca el CENOP para el adecuado funcionamiento del comedor principal.
DOCUMENTOS SOLICITADOS	Los interesados deberán aportar, como mínimo: **1.** Comunicación de manifestación de interés. **2.** Certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil, según corresponda. **3.** Documento de identidad del representante legal o de la persona natural interesada. **4.** Registro Único Tributario – RUT. **5.** Portafolio o descripción de los productos, alimentos, bebidas y servicios que estaría en capacidad de ofrecer. **6.** Manifestación de capacidad técnica, operativa, logística, administrativa, sanitaria y financiera para la operación del comedor principal. **7.** Soportes de experiencia en actividades relacionadas con restaurantes, cafeterías, comedores institucionales, servicios de alimentación o actividades similares. **8. Anexo No. 1 – Condiciones Técnicas de Referencia, debidamente diligenciado**. **9. Anexo No. 2 – Lista de Precios de Referencia, debidamente diligenciado**. **10.** Información relacionada con permisos, conceptos, registros, notificaciones, autorizaciones o demás requisitos sanitarios que resulten aplicables a la preparación, manipulación, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas. **11.** Observaciones, recomendaciones técnicas, comerciales u operativas que el interesado considere pertinentes para la estructuración del eventual proceso contractual.
CAPACIDAD OPERATIVA, LOGÍSTICA Y FINANCIERA	El interesado deberá informar y manifestar que cuenta con capacidad técnica, operativa, logística, administrativa, sanitaria, comercial y financiera suficiente para garantizar el adecuado funcionamiento del comedor principal durante el plazo estimado de la eventual contratación. Deberá informar, como mínimo, el personal disponible, capacidad de atención, equipos y utensilios para preparación, cocción, refrigeración, conservación y almacenamiento de alimentos, mobiliario, sistemas de facturación y medios de pago, cadena de abastecimiento, manejo de inventarios, horarios de atención y mecanismos previstos para atender contingencias o incrementos de demanda.

EXPERIENCIA	El interesado podrá informar y acreditar la experiencia con la que cuente en la administración, operación o prestación de servicios relacionados con restaurantes, cafeterías, comedores institucionales, casinos de alimentación, establecimientos gastronómicos, servicios de alimentación o actividades similares. Para tal efecto, podrá aportar contratos, certificaciones, actas, constancias comerciales u otros documentos equivalentes que permitan identificar la actividad desarrollada, su duración y relación con el objeto analizado. La información obtenida será utilizada como insumo para determinar las condiciones de experiencia que eventualmente se establezcan en los documentos definitivos del proceso contractual.
LISTA DE PRECIOS DE REFERENCIA	Los interesados deberán diligenciar el **Anexo No. 2 – Lista de Precios de Referencia**, indicando para cada preparación, alimento, bebida, producto o servicio que estarían en capacidad de ofrecer la descripción o composición correspondiente, presentación o unidad de referencia y precio unitario con IVA incluido cuando aplique. Los precios informados deberán ser racionales, razonables, proporcionales y coherentes con las condiciones reales del mercado, considerando, entre otros factores, calidad, cantidad, presentación, costos de materias primas, abastecimiento, transporte, almacenamiento, refrigeración, preparación, personal, servicios públicos, medios de pago, impuestos y demás costos propios de la operación. La Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP podrá contrastar la información suministrada con precios históricos, cotizaciones, establecimientos comparables y demás fuentes disponibles. Los valores atípicos, artificialmente altos o bajos, desproporcionados o que no guarden relación con condiciones comparables de mercado podrán ser objeto de aclaración y no ser utilizados como referencia para el análisis. La información contenida en el Anexo No. 2 tendrá carácter exclusivamente referencial y será utilizada como insumo para el estudio de mercado y la estructuración del eventual proceso contractual. Su diligenciamiento no implica autorización automática para comercializar la totalidad de las preparaciones, productos o servicios relacionados.
CALIDAD, ROTULADO Y CONDICIONES SANITARIAS	Los alimentos, bebidas, materias primas e insumos destinados a la operación del comedor principal deberán cumplir las condiciones sanitarias aplicables, encontrarse dentro de su vida útil y contar, cuando corresponda, con rotulado, registro, permiso, notificación o autorización sanitaria vigente. El interesado deberá garantizar condiciones adecuadas de recepción, almacenamiento, preparación, manipulación, cocción, conservación, refrigeración y suministro de alimentos, así como implementar controles de fechas de vencimiento, rotación PEPS/FIFO, limpieza, desinfección, trazabilidad y prevención de contaminación cruzada.
ENVASES, EMPAQUES Y PLÁSTICOS	Cuando para la preparación, suministro o comercialización de alimentos y bebidas se utilicen envases, empaques, recipientes, bolsas, cubiertos u otros elementos desechables, el interesado deberá garantizar que los materiales empleados cumplan la normativa sanitaria y ambiental aplicable. Asimismo, deberá adoptar medidas orientadas a la reducción del consumo de plásticos de un solo uso, separación en la fuente, aprovechamiento y adecuada disposición de los residuos generados durante la operación.
PRODUCTOS NO AUTORIZADOS O SUJETOS A RESTRICCIÓN	No se permitirá la comercialización, suministro, almacenamiento o utilización de bebidas alcohólicas, cigarrillos, tabaco, vapeadores o sistemas electrónicos de administración de nicotina, sustancias

	psicoactivas, armas, municiones, elementos de defensa, productos de contrabando, falsificados, vencidos, adulterados, alterados o cualquier otro producto cuya comercialización o utilización resulte contraria a la ley, a las condiciones sanitarias aplicables, a la seguridad institucional o a las instrucciones del CENOP. Otros productos podrán ser restringidos por razones sanitarias, ambientales, de seguridad, convivencia o necesidad institucional.
PRECIOS VISIBLES Y CÓDIGO QR	El futuro arrendatario deberá mantener visibles, actualizados y disponibles para consulta de los usuarios los precios de los alimentos, bebidas, preparaciones y demás productos o servicios autorizados. Como mecanismo complementario, deberá implementar y mantener visible un código QR que permita consultar la lista de precios vigente. Toda modificación de precios deberá responder a condiciones objetivas y verificables de mercado, guardar razonabilidad frente a productos o servicios comparables y conservar los soportes que permitan verificar su actualización por parte de la supervisión.
PROPUESTAS VOLUNTARIAS DE VALOR AGREGADO	Los interesados podrán informar, sin que ello genere puntaje, derecho adquirido o expectativa de selección, las medidas de valor agregado que estarían en capacidad de implementar durante la operación del comedor principal, tales como pagos electrónicos, datáfono, transferencias o pagos mediante código QR; alternativas de menú; opciones de alimentación para necesidades específicas previamente informadas; mecanismos de atención en periodos de alta demanda; ampliación de horarios cuando sea requerida por el CENOP; equipos energéticamente eficientes; iluminación LED; puntos ecológicos; reducción de plásticos de un solo uso; campañas de aprovechamiento de residuos; descuentos institucionales, promociones y demás iniciativas compatibles con la operación.
VISITA TÉCNICA Y RECONOCIMIENTO DEL ÁREA	El CENOP podrá programar una visita técnica de reconocimiento al área destinada al comedor principal, de carácter informativo y no obligatorio para la presentación de información. Durante la visita, los interesados podrán conocer las características generales de los espacios, instalaciones y condiciones de operación, sin que las observaciones realizadas sustituyan la información que posteriormente se establezca en los documentos definitivos del eventual proceso contractual. El ingreso estará sujeto a coordinación previa y a los protocolos de seguridad institucional.
CONDICIONES DE LA FUTURA CONTRATACIÓN	El plazo estimado de ejecución será de **doce (12) meses**, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, aprobación de las garantías cuando correspondan, entrega formal del área y suscripción del acta de inicio. No habrá prórroga automática ni renovación tácita. El futuro arrendatario deberá cancelar oportunamente el canon mensual en los términos que se establezcan, asumir los servicios públicos, consumos y demás costos asociados a la operación que le correspondan, cumplir las condiciones sanitarias y de seguridad aplicables, conservar el inmueble, instalaciones, equipos y bienes que le sean entregados mediante inventario, cumplir los horarios establecidos y restituir el área al finalizar el contrato en las condiciones que se determinen en los documentos contractuales.
SUPERVISIÓN	La supervisión será ejercida por el funcionario que designe el ordenador del gasto, quien verificará, entre otros aspectos, el pago oportuno del canon de arrendamiento, servicios públicos, consumos y demás obligaciones económicas; cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y operativas; precios visibles; calidad y conservación de los alimentos; control de fechas de vencimiento; condiciones de almacenamiento, refrigeración, limpieza y desinfección; manejo de residuos y trampas de grasa; mantenimiento de equipos e instalaciones; cumplimiento de horarios; documentación

	del personal; seguridad social cuando aplique; seguridad institucional; conservación de los bienes entregados; atención de requerimientos; prohibición de cesión o subarriendo y restitución del inmueble e inventario al finalizar el contrato.
PLAZO PARA PRESENTAR INFORMACIÓN	Los interesados deberán presentar la información requerida, documentos mínimos de soporte, certificaciones, descripción de los productos y servicios, **Anexo No. 1 – Condiciones Técnicas de Referencia**, **Anexo No. 2 – Lista de Precios de Referencia** y demás documentos solicitados a través de la plataforma SECOP II, dentro de la Solicitud de Información publicada para tal efecto, **hasta la fecha y hora de cierre establecidas en la plataforma, prevista para el 2 de octubre de 2026**. La información presentada por medio distinto al establecido o con posterioridad al cierre podrá no ser tenida en cuenta para efectos del análisis de mercado.

Atentamente,

Coronel **GOSSER FREDDY RANGEL TORRES**
Director de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia
"Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" (CENOP)

Elaboró: Intendente **FRANKY MIGUEL LÓPEZ BARAJAS**
Analista de Contratos
Grupo Contratos CENOP

Revisó: Capitán **JULITH KATHERINE LEAL SUÁREZ**
Jefe Grupo Contratos (E)
Grupo Contratos CENOP

Aprobó: Intendente Jefe **FAIBER FLORIÁN ARDILA**
Jefe Asuntos Jurídicos
Grupo Asuntos Jurídicos CENOP

Revisó: Mayor **VILMARY NÚÑEZ DÍAZ**
Jefe Área Administrativa
Área Logística y Financiera CENOP

Aprobó: Mayor **OSCAR MAURICIO ROJAS VARELA**
Subdirector Escuela (E)
Subdirección Escuela CENOP

Fecha de elaboración: 25/09/2026
Ubicación: Guarde aquí (G) / Contratos 2026

Vereda La Laguna, San Luis, Tolima
Teléfono (608)2739040
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 1 – CONDICIONES TÉCNICAS DE REFERENCIA PARA EL ANÁLISIS DE MERCADO

Las siguientes condiciones técnicas tienen carácter preliminar, referencial y no vinculante y se solicitan únicamente como insumo para el análisis de mercado y la estructuración del eventual proceso contractual. Su presentación o aceptación por los interesados no constituye habilitación definitiva, evaluación, selección, adjudicación ni aceptación de oferta.

Ítem	Unidad de destino	Descripción	Plazo estimado
1	CENOP	ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA DE 647,65 METROS CUADRADOS DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" – CENOP.	12 meses

No.	Condición técnica de referencia
1	Manifestar que cuenta con capacidad técnica, operativa, logística, administrativa, sanitaria y financiera suficiente para garantizar el funcionamiento continuo y adecuado del comedor principal durante el plazo estimado de la eventual contratación
2	Disponer de personal suficiente, idóneo, debidamente presentado e identificado para atender las actividades de administración, cocina, preparación, manipulación, distribución, servicio al usuario, aseo y demás labores propias de la operación.
3	Garantizar que el personal destinado a la manipulación, preparación y suministro de alimentos cuente con la formación, certificaciones o acreditaciones exigibles de acuerdo con la actividad desarrollada.
4	Informar la capacidad estimada de atención diaria y los mecanismos previstos para atender incrementos de demanda derivados de cursos, entrenamientos, reentrenamientos, ceremonias, comisiones, eventos institucionales y demás actividades desarrolladas en el CENOP.
5	Prestar la atención con calidad, oportunidad, continuidad, buen trato al usuario y observancia de las instrucciones institucionales impartidas por el CENOP.
6	Informar los horarios en los cuales estaría en capacidad de prestar el servicio, teniendo en cuenta la dinámica académica, administrativa y operacional de la Escuela.
7	Mantener durante la operación condiciones adecuadas de aseo, orden, presentación, ventilación, iluminación, salubridad, higiene y conservación de las áreas destinadas al comedor.
8	Cumplir las buenas prácticas aplicables a la recepción, almacenamiento, preparación, manipulación, conservación, transporte interno y suministro de alimentos y bebidas.
9	Implementar mecanismos de control para garantizar que las materias primas, alimentos y bebidas utilizados sean aptos para consumo humano, se encuentren dentro de su vida útil y cuenten con rotulado, registros, permisos, notificaciones o autorizaciones sanitarias cuando correspondan.
10	Aplicar mecanismos de rotación de inventarios, tales como PEPS/FIFO, y mantener control documentado sobre fechas de vencimiento, condiciones de almacenamiento y trazabilidad de los productos.
11	Garantizar la conservación de alimentos que requieran refrigeración o congelación dentro de las temperaturas adecuadas, manteniendo los equipos utilizados en condiciones higiénicas y operativas.
12	Evitar la contaminación cruzada mediante la separación adecuada de alimentos crudos, preparados, productos de limpieza, sustancias químicas y demás elementos que puedan representar riesgo sanitario.
13	Abstenerse de utilizar, almacenar, preparar o suministrar alimentos vencidos, alterados, adulterados, contaminados, con empaque deteriorado o que no cumplan los requisitos sanitarios aplicables.
14	Contar con procedimientos adecuados para recepción, almacenamiento y control de materias primas, verificando condiciones organolépticas, integridad de empaques, fechas de vencimiento y condiciones de transporte.
15	Mantener las áreas de cocina, preparación, almacenamiento, servicio y consumo en condiciones sanitarias apropiadas durante toda la operación.

16	Implementar y mantener un programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, superficies, utensilios y demás elementos asociados al funcionamiento del comedor.
17	Realizar fumigación, desinfección y control de plagas con la periodicidad requerida por la naturaleza de la operación o cuando lo determine la autoridad competente o la supervisión.
18	Efectuar limpieza, mantenimiento y disposición adecuada de residuos provenientes de trampas de grasa, redes y demás elementos asociados al funcionamiento del comedor, conservando los respectivos soportes.
19	Implementar medidas para la adecuada separación, almacenamiento, recolección y disposición de residuos ordinarios, orgánicos, reciclables y demás residuos generados durante la operación.
20	Garantizar la adecuada disposición de aceites usados y demás residuos que requieran manejo especial, cuando se generen, mediante gestores o mecanismos autorizados cuando corresponda.
21	Adoptar medidas orientadas al uso eficiente del agua, energía y demás recursos utilizados en la operación del comedor principal.
22	Utilizar envases, empaques, recipientes, bolsas y demás elementos compatibles con la regulación sanitaria y ambiental aplicable.
23	Informar los equipos, utensilios, mobiliario, sistemas de refrigeración, cocción, conservación, lavado, almacenamiento y demás elementos con los cuales estaría en capacidad de operar el comedor.
24	Asumir la conservación, cuidado y uso adecuado de los bienes muebles, equipos, instalaciones y demás elementos que eventualmente sean entregados por el CENOP mediante inventario.
25	Realizar las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo que correspondan a los bienes o equipos cuyo mantenimiento sea asignado al futuro arrendatario en los documentos definitivos del proceso.
26	Informar oportunamente a la supervisión cualquier daño, avería, novedad, deterioro o condición que pueda comprometer el adecuado funcionamiento de los equipos, instalaciones o áreas entregadas.
27	Abstenerse de efectuar modificaciones estructurales, obras, perforaciones, adecuaciones permanentes o intervenciones sobre redes eléctricas, hidráulicas, sanitarias, de gas o infraestructura sin autorización previa y escrita del CENOP.
28	Mantener disponibles los elementos de seguridad, prevención y atención de emergencias exigibles para la actividad, incluidos extintores, señalización, botiquín y demás elementos que correspondan.
29	Cumplir las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo aplicables al personal vinculado a la operación del comedor principal.
30	Acreditar, cuando corresponda, afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social Integral, riesgos laborales y obligaciones parafiscales del personal destinado a la operación.
31	Dotar al personal de los elementos de protección personal, uniformes y demás elementos necesarios para el desarrollo seguro e higiénico de sus funciones.
32	Mantener actualizado el listado del personal autorizado para laborar dentro del CENOP e informar oportunamente cualquier ingreso, retiro o sustitución.
33	Aceptar que el personal vinculado a la operación estará sujeto a los controles de ingreso, permanencia, identificación y seguridad establecidos por el CENOP.
34	Cumplir las disposiciones internas relacionadas con seguridad institucional, convivencia, ingreso de bienes, proveedores, vehículos, mercancías y personal.
35	No permitir el ingreso ni permanencia de personas ajenas a la operación sin autorización institucional.
36	Mantener visibles, actualizados y disponibles para los usuarios los precios de los alimentos, bebidas y demás productos autorizados para comercialización.
37	Informar la lista de precios de referencia de los principales productos, preparaciones y servicios que estaría en capacidad de ofrecer, conforme al Anexo No. 2.
38	Garantizar que los precios informados sean razonables, verificables y acordes con las condiciones reales del mercado, teniendo en cuenta calidad, presentación, costos de abastecimiento, personal, servicios y demás factores propios de la operación.
39	Conservar soportes que permitan justificar modificaciones de precios durante la eventual ejecución contractual, cuando estas se produzcan.
40	Informar los mecanismos de pago que estaría en capacidad de ofrecer, tales como efectivo, datáfono, transferencias, pagos mediante código QR u otros medios electrónicos.

41	Implementar mecanismos de atención al usuario y tratamiento de peticiones, quejas, reclamos, sugerencias o solicitudes relacionadas con la prestación del servicio.
42	Informar las acciones previstas para garantizar continuidad del servicio ante contingencias relacionadas con abastecimiento, personal, equipos, servicios públicos o incrementos extraordinarios de demanda.
43	Asumir oportunamente el pago del canon de arrendamiento y los servicios públicos, consumos, servicio de recolección y disposición de residuos y demás obligaciones económicas que se determinen en los documentos definitivos del proceso.
44	Mantener el inmueble y las áreas entregadas en adecuado estado de conservación durante toda la ejecución contractual, respondiendo por los daños atribuibles a su operación.
45	Suscribir el acta de entrega y el inventario inicial de bienes, equipos e instalaciones y participar en las verificaciones periódicas que realice la supervisión.
46	Permitir las visitas, inspecciones y verificaciones que realice la supervisión contractual, autoridades sanitarias, ambientales, de seguridad o demás dependencias competentes.
47	Atender dentro de los plazos establecidos los requerimientos, observaciones y acciones de mejora que formule la supervisión o autoridad competente.
48	Abstenerse de ceder, subarrendar, transferir, prestar o permitir la explotación del área por terceros no autorizados por el CENOP.
49	Destinar el inmueble exclusivamente al funcionamiento del comedor principal y abstenerse de desarrollar actividades diferentes a las autorizadas en los documentos contractuales.
50	No comercializar bebidas alcohólicas, cigarrillos, tabaco, vapeadores, sustancias psicoactivas, armas, municiones, elementos de defensa, productos de contrabando, falsificados, vencidos, alterados o cualquier producto cuya comercialización sea contraria a la ley, la seguridad institucional o las instrucciones del CENOP.
51	Abstenerse de instalar máquinas de juegos de azar o desarrollar actividades que no guarden relación con la destinación autorizada del espacio.
52	Implementar, cuando sea requerido en los documentos definitivos, mecanismos tecnológicos para registro, control o trazabilidad de la prestación del servicio y atención de usuarios.
53	Implementar y mantener, cuando se determine técnicamente, sistemas de videovigilancia o control que contribuyan a la seguridad de las áreas de operación, almacenamiento y acceso, sin afectar los sistemas institucionales del CENOP.
54	Presentar, cuando corresponda, soportes de mantenimiento, fumigación, saneamiento, disposición de residuos, limpieza de trampas de grasa y demás actividades periódicas asociadas a la operación.
55	Restituir el área al finalizar el plazo estimado de la eventual contratación en condiciones adecuadas de conservación, aseo y funcionamiento, libre de mercancías, residuos, elementos o equipos de propiedad del arrendatario, salvo el deterioro normal derivado del uso autorizado.
56	Entregar al finalizar el contrato los bienes institucionales conforme al inventario recibido, dejando constancia de su estado y atendiendo los daños o faltantes que sean atribuibles a su responsabilidad.
57	Presentar paz y salvo por concepto de canon, servicios públicos, consumos, servicio de recolección y disposición de residuos y demás obligaciones económicas que correspondan al cierre contractual.
58	Informar cualquier condición adicional, capacidad, equipo, metodología, servicio o medida de valor agregado que considere pertinente para mejorar la operación del comedor principal, sin que ello genere puntaje, derecho adquirido o expectativa de adjudicación en esta etapa.

Nota 1: En esta etapa no se exige verificación técnica habilitante definitiva. La información recibida será utilizada únicamente como insumo para el análisis de mercado y la estructuración del eventual proceso contractual.

Nota 2: Las condiciones técnicas relacionadas podrán ser ajustadas, precisadas, adicionadas o suprimidas durante la estructuración de los documentos definitivos, de acuerdo con los estudios previos, análisis del sector, necesidades institucionales, riesgos identificados y normativa aplicable.

Nota 3: La manifestación de capacidad, aceptación o cumplimiento de las condiciones aquí señaladas no genera derecho adquirido, habilitación, selección, adjudicación ni obligación contractual para la Policía Nacional – CENOP.
Nota 4: La Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP podrá solicitar aclaraciones o soportes adicionales sobre la información presentada cuando resulte necesario para validar su consistencia, comparabilidad o pertinencia dentro del estudio de mercado.

Nota 5: Las condiciones definitivas de operación, horarios, inventarios, servicios públicos, mantenimiento, precios, equipos, sistemas tecnológicos, personal, salubridad y demás obligaciones serán las que finalmente se establezcan en los estudios y documentos previos del eventual proceso contractual.

ANEXO No. 2 – LISTA DE PRECIOS DE REFERENCIA

La presente lista tiene carácter exclusivamente informativo y será utilizada como insumo para el análisis de mercado, la comparación de condiciones comerciales y la estructuración del eventual proceso contractual para el funcionamiento del Comedor Principal de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" – CENOP.

Con el propósito de obtener información homogénea, comparable y verificable, los interesados deberán reportar el precio correspondiente a las composiciones y unidades de referencia señaladas en el presente anexo. Cuando la preparación normalmente comercializada difiera de la composición de referencia, el interesado deberá indicarlo expresamente en la columna de observaciones, precisando componentes, cantidades, gramajes o presentación ofrecida.

Los precios deberán expresarse en pesos colombianos, corresponder al valor final que asumiría el usuario e incluir IVA y demás impuestos, tasas o costos aplicables cuando correspondan, así como los costos normales asociados a materias primas, preparación, almacenamiento, refrigeración, personal, servicios públicos y demás componentes de la operación.

No.	Categoría	Producto o servicio de referencia	composición / unidad de referencia para comparación	Indicar composición efectiva	gramajes aproximados	precio unitario final al usuario (iva incluido cuando aplique)	Observaciones
1	Desayunos	Desayuno básico	Bebida caliente + producto de cereal o farináceo + acompañamiento proteico	Diligenciar	Diligenciar	$	
2	Desayunos	Desayuno completo	Bebida caliente + bebida fría o fruta + cereal/farináceo + proteína + acompañamiento	Diligenciar	Diligenciar	$	
3	Desayunos	Desayuno especial	Preparación principal + acompañamiento + bebida caliente + bebida fría o fruta	Diligenciar	Diligenciar	$	
4	Almuerzos y cenas	Almuerzo completo	Sopa o entrada + proteína + cereal + acompañamiento + ensalada + bebida	Diligenciar	Diligenciar	$	
5	Almuerzos y cenas	Cena completa	Proteína + cereal o farináceo + acompañamiento + ensalada + bebida	Diligenciar	Diligenciar	$	
6	Almuerzos y cenas	Plato del día	Proteína + dos acompañamientos + ensalada + bebida	Diligenciar	Diligenciar	$	

7	Almuerzos y cenas	Menú especial	Preparación principal diferenciada + acompañamientos + bebida	Indicar composición	Diligenciar	$	
8	Almuerzos y cenas	Menú vegetariano	Fuente proteica vegetal + cereal + acompañamiento + ensalada + bebida	Diligenciar	Diligenciar	$	
9	Proteínas adicionales	Porción adicional de pollo	Porción individual	Indicar gramos	Diligenciar	$	
10	Proteínas adicionales	Porción adicional de carne de res	Porción individual	Indicar gramos	Diligenciar	$	
11	Proteínas adicionales	Porción adicional de cerdo	Porción individual	Indicar gramos	Diligenciar	$	
12	Proteínas adicionales	Porción adicional de pescado	Porción individual	Indicar gramos	Diligenciar	$	
13	Acompañamientos	Porción de arroz	Porción individual	Indicar gramos	Diligenciar	$	
14	Acompañamientos	Porción de ensalada	Porción individual	Indicar gramos	Diligenciar	$	
15	Acompañamientos	Papa, yuca o plátano	Porción individual	Indicar gramos	Diligenciar	$	
16	Acompañamientos	Sopa o crema	Porción individual	Indicar mL	Diligenciar	$	
17	Bebidas	Café	Porción individual	Indicar mL	Diligenciar	$	
18	Bebidas	Chocolate	Porción individual	Indicar mL	Diligenciar	$	
19	Bebidas	Aromática o infusión	Porción individual	Indicar mL	Diligenciar	$	
20	Bebidas	Jugo natural	Porción individual	Indicar mL	Diligenciar	$	
21	Bebidas	Agua potable sin gas	Botella individual	Indicar presentación / mL	Diligenciar	$	
22	Bebidas	Gaseosa personal	Unidad	Indicar presentación / mL	Diligenciar	$	
23	Bebidas	Bebida hidratante	Unidad	Indicar presentación / mL	Diligenciar	$	
24	Refrigerios	Refrigerio básico	Bebida + alimento sólido individual	Indicar composición	Diligenciar	$	
25	Refrigerios	Refrigerio especial	Bebida + preparación principal + complemento	Indicar composición	Diligenciar	$	
26	Otros	Producto o preparación adicional	Según propuesta del interesado	Indicar composición	Diligenciar	$	

Nota 1: Los interesados deberán diligenciar la información correspondiente a cada referencia que estén en capacidad de ofrecer. Cuando no comercialicen determinada preparación, producto o servicio, deberán indicar "NO OFRECE", evitando dejar campos ambiguos.

Nota 2: Los precios deberán corresponder exactamente a la composición, presentación, cantidad o gramaje informado. Cuando se ofrezca una presentación diferente de la establecida como referencia, deberá identificarse expresamente para permitir su adecuada comparación.

Nota 3: Para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, el interesado deberá indicar en la columna correspondiente la composición efectivamente considerada para determinar el precio informado.

Nota 4: Los valores deberán corresponder a condiciones reales de mercado. El CENOP podrá contrastarlos con información histórica, cotizaciones, establecimientos comparables y otras fuentes disponibles, y

solicitar aclaraciones respecto de valores atípicos, artificialmente altos o bajos o que no resulten comparables.

Nota 5: La información suministrada no fija precios definitivos ni constituye autorización automática para comercializar las preparaciones, productos o servicios relacionados.

Nota 6: Los alimentos y bebidas deberán cumplir los requisitos sanitarios aplicables y mantenerse bajo condiciones adecuadas de almacenamiento, preparación, conservación y cadena de frío cuando corresponda.

Nota 7: El CENOP podrá utilizar la información recibida para determinar composiciones de referencia, gramajes, precios comparables, mecanismos de actualización y demás condiciones económicas que sean definidas en los documentos del eventual proceso contractual.