ESCUELA DE POLICIA ANTONO NARIÑO

Soledad, 11 NOV 2021

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADOS EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO.

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
GRUPO SERVICIOS	80000000 Servicios de gestión, Servicios profesionales de empresa y Servicios administrativos	80130000 Servicios inmobiliarios	80131500 Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	N/A

1.2 VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor del canon de arrendamiento correspondiente a la vigencia anterior es de (**$ 7.617.761)** IVA incluido discriminado así: $**7.497.058** IVA incluido con incremento del **IPC 1,61 %** del 2020 asciende a la suma de **SIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS $ 7.617.761** moneda legal colombiana, discriminado así: Base gravable **$ 6.401.480** tarifa **IVA** del **19%** $ **1.216.281.**con incremento del **IPC 1,61 %** del 2020**.**

Según comunicación oficial emitida desde el correo Mebar.grute@policia.gov.co, de fecha 20 de septiembre de 2021; referente a la discriminación del IVA sobre el canon arrojado por medio del avalúo, establece el presente canon de arrendamiento discriminado Base gravable, IVA**.**

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

Plan Compras: N/A

Recurso: N/A

Rubro: N/A

Valor: N/A

1.4 CLASE DE CONTRATO

Arrendamiento, Decreto 1082 del 2015, Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4 Contratación Directa, Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles.

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Podrán participar las personas naturales y jurídicas, Nacionales y extranjeras con representación en Colombia, en forma individual o conjunta (Consorcio o Unión Temporal) debidamente acreditadas para prestación del servicio o comercializar producto, según objeto contractual previa invitación a presentar oferta por parte de la Policía Metropolitana de Barranquilla.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Policía Antonio Nariño en desarrollo de su misionalidad de *"formar y capacitar integralmente el Talento Humano de la Policía Nacional de Colombia, a través del Proyecto Educativo Institucional, con el propósito de desarrollar competencias para el servicio de policía, (…)"*, procura ofrecer al mismo las condiciones

de bienestar y calidad de vida adecuada, de tal forma que le sean brindados los servicios de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía en formación, teniendo en cuenta que esta unidad policial no cuenta con personal calificado y entrenado para llevar a cabo tal actividad según cantidad de discentes (Estudiantes y Auxiliares de Policía), que permanecen y pernoctan en las instalaciones, como aquellos que por alguna u otra situación relativas a la naturaleza formativa institucional se encuentren en tránsito, para ello el Ministerio de Defensa Nacional asigna una partida diaria de alimentación, con el fin de suplir la misma por parte de persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de suministrar mencionado servicio según variedad de platos y menús dispuestos, fondos que le son transferidos a través de procedimientos existentes.

En vista de lo mencionado anteriormente y con el fin de satisfacer la necesidad identificada, la Escuela de policía Antonio Nariño necesita dar en arrendamiento un local destinado al uso y la preparación de los alimentos al personal de estudiantes y auxiliares de policía, ubicado en la Avenida circunvalar No. 45-300 (Soledad-Atlántico), teniendo en cuenta que no existe personal al interior de la unidad con el perfil adecuado para el caso; además se cuenta con el espacio propicio con los elementos y medios requeridos para así cumplir con tal actividad, este aspecto le permite a los estudiantes y auxiliares de policía en proceso de formación, evitar riesgos ante hechos que puedan atentar o vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos, ya que tendrían que salir masivamente a ingerir sus alimentos, en caso que fuese en unas instalaciones externas a esta unidad policial, situación que fundamenta, sustenta y justifica la necesidad del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

Observación: En cumplimiento a los términos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, verificado el manual para el manejo de acuerdos comerciales en procesos de contratación, el presente estudio previo, no está cubierto bajo las obligaciones de carácter internacional derivadas de los acuerdos.

De acuerdo a lo enunciado en el literal C *"aplicación de los acuerdos comerciales para entidades estatales a nivel nacional"* en concordancia con el manual expedido por Colombia Compra Eficiente; Así mismo en desarrollo del objeto contractual por parte del contratista u oferente beneficiado dará cumplimiento a la aplicación de las buenas prácticas ambientales, dando buena disposición a residuos alimenticios, con el fin de no causar daños o infracciones al ambiente, por omisión de permisos, concesiones o expediciones de licencias ambientales que hubiese sido necesarias tramitar antes del inicio del servicio y el cumplimiento de la política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Hecha una revisión de los contratos ejecutado en las últimas vigencias anteriores 2018 - 2020, existen procesos de contratación, así:

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
ESANA	73-1-10022-18	Arrendamiento de un local con destinación y uso al comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Antonio Nariño ubicados en la avenida circunvalar No. 45-300 soledad-atlántico.	Se cumplieron las especificaciones técnicas	El contratista ha cumplido con las obligaciones pactadas en el contrato
ESANA	73-1-10054-2020	Arrendamiento de un local con destinación y uso al comedor de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Antonio Nariño ubicados en la avenida circunvalar No. 45-300 soledad-atlántico	Se cumplieron las especificaciones técnicas	El contratista ha cumplido con las obligaciones pactadas en el contrato

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta que las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño cuenta con un espacio apto y propicio para la preparación de alimentos tipo autoservicio, con todas las herramientas y aspectos pertinentes y por tratarse del arrendamiento de bienes inmuebles, mencionado proceso se debe adelantar de conformidad con la normatividad legal vigente Articulo 2, Numeral 4, Literal i, de la ley 1150 de 2007 en concordancia con la Ley 80 de 1993, Decreto 1082 del 2015, Ley 1474 del 2011, Resolución 03049 del 2014 "Nuevo Manual de Contratación para la Policía Nacional", bajo la modalidad de "Contratación Directa, Decreto 1082 del 2015 Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11., Arrendamiento de bienes inmuebles ***"Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles"*** mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble. 2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública."

3.1 INDENMIDAD: El contratista deberá mantener indemne a la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, de cualquier reclamación, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a persona o bienes, ocasionadas por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligación del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, por asunto que sean de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne a la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, a solicitud del contratista podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que estos le ocasionen a la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, sin que la responsabilidad del contratista se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho que Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral, el contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, este podrá hacerlo directamente previa comunicación escrita al contratista, quien pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista, por razón de los bienes y/o servicios motivo del contrato, o a utilizar cualquier otro medio legal.

4. TIPO DE OFERENTE: Atendiendo el objeto del presente estudio previo, según modalidad de contratación se requiere Contratar a una persona natural o jurídica, con experiencia en ofrecer el producto o servicio, que impliquen la preparación y distribución de alimentos para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Antonio Nariño.

5. ESPACIO Y NECESIDAD PARA LA CONTINUIDAD DEL SUNINISTRO DE ALIMENTACION.

Esta alternativa se considera hábil, ya que se cuenta con un espacio apto y propicio para la preparación y distribución de alimentos tipo autoservicio con todas las herramientas y aspectos pertinentes, siendo necesario el suministro de alimentos para los mencionados anteriormente, por vencimiento en la ejecución del proceso contractual del cual se viene haciendo uso (fecha de terminación del mismo), tiempo en el cual de manera ininterrumpida se debe continuar con el suministro de los alimentos, para no afectar ni causar traumatismo en el desarrollo de las actividades académicas, ante carencia de persona natural o jurídica que preste el servicio.

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN

6.1 CRITERIOS TÉCNICOS

6.1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el Anexo No. 2 del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

6.1.3 CRITERIOS JURIDICOS HABILITANTES

Los proponentes deberán presentar su oferta con los siguientes documentos:

- Certificado Existencia y Representación Legal para personas jurídicas y/o matricula de persona natural expedido (s) por la Cámara de Comercio respectiva.
- Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o proponente
- Certificación de Aportes Parafiscales suscrito por el Representante Legal, o Revisor Fiscal. En este último evento, se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional del revisor fiscal y planilla de pagos
- Copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario
- Certificado donde conste no tener comparendos producto de comportamientos contrarios a la convivencia, tipificados en la ley 1801 del 2016 Código nacional de Policía y Convivencia o medidas correctivas registradas en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas RNMC (anexar pantallazo no superior a cinco días).
- Certificados antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
- Certificados de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación.
- Certificado de antecedentes judiciales y/o penales
- Carta de presentación de la propuesta suscrito por el oferente
- Compromiso anticorrupción suscrito por el oferente
- Compromiso sistema de gestión ambiental
- Acuerdo de confidencialidad suscrito por el oferente
- Sistema de gestión ambiental suscrito por el oferente

NOTA: se deberá realizar la actualización del registro único tributario RUT, adicionando la actividad 11 responsable del impuesto sobre las ventas no mayor a cuatro (02) meses.

7. CONDICIONES DEL CONTRATO

7.1 LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS

El servicio de preparación y suministro de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de policía, deberá prestarse en las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño ubicada en la Avenida Circunvalar No. 45-300 Soledad - Atlántico, por parte del contratista previas coordinaciones de control con el supervisor del contrato.

7.2 FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma total de manera mensual según objeto a contratar y de acuerdo a los requerimientos del supervisor mediante contratación directa, debiendo preparar y suministrar los alimentos diariamente, atendiendo los horarios del régimen interno de la Escuela de Policía Antonio Nariño, según cantidad y disponibilidad de personal a tomar los mismos.

7.3 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución de la contratación que resulte del presente estudio previo, será de doce (12) meses el cual iniciará a partir de la aprobación de la garantía única o perfeccionamiento del contrato, se hallan presentado las respectivas pólizas del contrato y notificación de inicio.

7.4 FORMA DE PAGO

El contratista pagará a la Policía Metropolitana de Barranquilla la suma El valor del canon de arrendamiento correspondiente a la vigencia anterior es de (**$ 7.617.761)** IVA incluido discriminado así: $**7.497.058** IVA incluido con incremento del **IPC 1,61 %** del 2020 asciende a la suma de **SIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS $ 7.617.761** moneda legal colombiana, discriminado así: Base gravable **$ 6.401.480** tarifa **IVA** del **19%** $ **1.216.281.**con incremento del **IPC 1,61 %** del 2020, el cual consignara de manera anticipada los cinco (5) primeros días de cada mes a nombre de la Policía Metropolitana de Barranquilla, cuenta corriente No. 110-220-021406, fondos especiales NIT: 900.263.078-7, Banco Popular,

7.5 SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato a celebrar será el Jefe de la Oficina de la Planeación de la Escuela de Policía Antonio Nariño, quien cumpla el perfil requerido o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en 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 No. 03049 del 2014".

7.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el anexo No. 3 del presente estudio previo.

7.7 OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el anexo No. 4 del presente estudio previo.

7.8 VALOR PARTIDA DE ALIMENTACION

Teniendo en cuenta el comunicado mediante correo esana.gutah-gruno@policia.gov.co de fecha 17 de septiembre de 2021 Grupo Talento Humano Escuela de Policía Antonio Nariño en el cual envía la resolución de la partida de alimentación diaria para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, será de acuerdo a lo establecido en la resolución 0411 del 01/03/2021 emitida por parte del Ministerio de Defensa Nacional, en la cual estipula los valores diarios para el personal en mención así: Estudiantes **ONCE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS** ($11.864) y Auxiliares de **Policía NUEVE MIL SEISCIENTOS TRECE PESOS** ($9.613); La cual se incrementara según disposición del Ministerio de Defensa Nacional, proporcional al incremento el arrendatario deberá aumentar el gramaje previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato.

ESTUDIANTES DE POLICIA		
DESAYUNO	**ALMUERZO**	**CENA**
$3.954,66	$3.954,66	$3.954,66
TOTAL: $11.864,00		

AUXILIARES DE POLICIA		
DESAYUNO	**ALMUERZO**	**CENA**
$3.204,33	$3.204,33	$3.204,33
TOTAL: $9.613,00		

7.9 FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente contrato se realizara en forma total, por la modalidad de Contratación Directa, se hará mediante resolución motivada, la cual se notificará de acuerdo con el Código Contencioso Administrativo, cuando el proponente haya presentado la oferta, de conformidad con los requisitos exigidos señalados en el presente documento y realizada la evaluación de los mismos; Efectuada la adjudicación ésta es irrevocable y obliga al adjudicatario y a la Policía Metropolitana de Barranquilla.

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

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores, referente al arrendamiento del comedor de estudiantes y auxiliares de policía, no se han presentado inconvenientes en los mismos sobre incumplimientos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, "Decreto 1082 del 2015, Resolución No. 03049 del 2014 Nuevo Manual de Contratación para la Policía Nacional" y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No. 6 del presente estudio previo.

9. ANALISIS DE RIESGO

Se debe identificar aquellos aspectos que puedan afectar el normal funcionamiento del contrato de arrendamiento. Se puede considerar como riesgo todo aquello que eventualmente puede ocurrir en un proceso, que reduce su eficiencia, aumentar el costo o amenaza la consecución de los objetivos establecidas en el anexo No. 6.

10. ANEXOS DEL ESTUDIO

Son anexos del presente Estudio previo, los siguientes:

ANEXO 1. Especificaciones Técnicas Mínimas de Verificación y Obligatorio Cumplimiento.
ANEXO 2 Certificación de la Necesidad.
ANEXO 3. Obligaciones del Contratista.
ANEXO 4. Obligaciones del Contratante.
ANEXO 5. Estimación, Tipificación, Asignación de Riesgos y Determinación de Garantías.
ANEXO 6. Ofrecimiento del Gramaje Mínimo de Alimentación
ANEXO 7. Ofrecimiento del gramaje mínimo de alimentación
ANEXO 8. Resolución partida diaria cena, almuerzo, desayuno y refrigerios

Atentamente

Teniente Coronel **JOHN JAIRO URREA ROZO**
Director Escuela de Policía Antonio Nariño

Elaborado por: PT. Gian Suarez
Responsable Estudios Previos
Revisado por: MY. Fernando Moreno Acosta
Jefe Administrativo ESANA
Revisado por: ST Ray Rene Ramírez Roldan
Asesor Jurídico MEBAR

ANEXO 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Escuela de Policía Antonio Nariño en desarrollo de su misionalidad de *"formar y capacitar integralmente el Talento Humano de la Policía Nacional de Colombia, a través del Proyecto Educativo Institucional, con el propósito de desarrollar competencias para el servicio de policía, (...)"*, procura ofrecer al mismo las condiciones de bienestar y calidad de vida adecuada, de tal forma que le sean brindados los servicios de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía en formación, teniendo en cuenta que esta unidad policial no cuenta con personal calificado y entrenado para llevar a cabo tal actividad según cantidad de discentes (Estudiantes y Auxiliares de Policía), que permanecen y pernoctan en las instalaciones, como aquellos que por alguna u otra situación relativas a la naturaleza formativa institucional se encuentren en tránsito, para ello el Ministerio de Defensa Nacional asigna una partida diaria de alimentación, con el fin de suplir la misma por parte de persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de suministrar mencionado servicio según variedad de platos y menús dispuestos, fondos que le son transferidos a través de procedimientos existentes.

En vista de lo mencionado anteriormente y con el fin de satisfacer la necesidad identificada, la Escuela de policía Antonio Nariño necesita dar en arrendamiento un local destinado al uso y la preparación de los alimentos al personal de estudiantes y auxiliares de policía, ubicado en la Avenida circunvalar No. 45-300 (Soledad-Atlántico), teniendo en cuenta que no existe personal al interior de la unidad con el perfil adecuado para el caso; además se cuenta con el espacio propicio con los elementos y medios requeridos para así cumplir con tal actividad, este aspecto le permite a los estudiantes y auxiliares de policía en proceso de formación, evitar riesgos ante hechos que puedan atentar o vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos, ya que tendrían que salir masivamente a ingerir sus alimentos, en caso que fuese en unas instalaciones externas a esta unidad policial, situación que fundamenta, sustenta y justifica la necesidad del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

Observación: En cumplimiento a los términos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, verificado el manual para el manejo de acuerdos comerciales en procesos de contratación, el presente estudio previo, no está cubierto bajo las obligaciones de carácter internacional derivadas de los acuerdos.

De acuerdo a lo enunciado en el literal C *"aplicación de los acuerdos comerciales para entidades estatales a nivel nacional"* en concordancia con el manual expedido por Colombia Compra Eficiente; Así mismo en desarrollo del objeto contractual por parte del contratista u oferente beneficiado dará cumplimiento a la aplicación de las buenas prácticas ambientales, dando buena disposición a residuos alimenticios, con el fin de no causar daños o infracciones al ambiente, por omisión de permisos, concesiones o expediciones de licencias ambientales que hubiese sido necesarias tramitar antes del inicio del servicio y el cumplimiento de la política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

De conformidad con lo señalado en el **Artículo 2.2.1.1.2.1.1.** *Estudios y documentos previos. Del decreto 1082 de 2015,* se sugiere la siguiente:

Metodología para el desarrollo y presentación de este aspecto.

En el mercado nacional existen diferentes firmas dedicadas al servicio restaurante.

ANÁLISIS DEL SECTOR:

1). La oferta: En el mercado nacional se cuenta con personas que están en la capacidad de arrendar las instalaciones prestar el servicio de comedor y alimentación para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Antonio Nariño con todos los requerimientos solicitados.

2). La Demanda: Escuela de Policía Antonio Nariño, requiere arrendar las instalaciones del comedor con el fin de garantizar el bienestar del personal de estudiantes, auxiliares de policía y profesional que hace parte de la Escuela, para ofrecer un sitio seguro, ágil y cercano donde adquirir alimentos.

COSTOS INDIRECTOS: Los costos indirectos tales como traslados, insumos y materiales no contemplados en la oferta, serán asumidos por el oferente y/o contratista.

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DE LOS BIENES

Servicio común que se puede contratar en Colombia.

MONEDA A CONTRATAR

La contratación se realizará en moneda legal (pesos colombianos).

FORMA DE PAGO:

El contratista pagará a la Policía Metropolitana de Barranquilla la suma de suma de El valor del canon de arrendamiento correspondiente a la vigencia anterior es de (**$ 7.617.761)** IVA incluido discriminado así: $**7.497.058** IVA incluido con incremento del **IPC 1,61 %** del 2020 asciende a la suma de **SIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS $ 7.617.761** moneda legal colombiana, discriminado así: Base gravable **$ 6.401.480** tarifa **IVA** del **19%** $ **1.216.281.**con incremento del **IPC 1,61 %** del 2020., el cual consignara de manera anticipada los cinco (5) primeros días de cada mes a nombre de la Policía Metropolitana de Barranquilla, cuenta corriente No. 110-220-021406, fondos especiales NIT: 900.263.078-7, Banco Popular, con incremento anual una vez cumplidos los doce (12) primeros meses, según IPC decretado por el gobierno el año inmediatamente anterior.

NOTA 01: El oferente y futuro contratista deberá presentar el recibo de consignación del primer canon de arrendamiento junto con la póliza.

3. ANALISIS DE PRECIOS

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

ENTIDAD	OBJETO	VALOR
PN ESCAR CD 096 2018	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LOPEZ PUMAREJO" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EXCLUSIVA PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA)"	$ 10.476.000 peso colombiano
PN ESBOL CD 002 2019	CONTRATACIÓN PARA EL ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NO. 1 QUE FUNCIONA COMO VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS UBICADO EN EL ESTADERO DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR.	$10.254.000 peso colombiano
PN MECAL CD 004 2019	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERIA Y	$7.096.572 peso colombiano

	RESTAURANTE UBICADA EN LA BASE DEL DISTRITO DE POLICIA CARTAGO	

Se consultó el https://www.contratos.gov.co/consultas/resultadoListadoProcesos.jsp, encontrando procesos similares de distintitas unidades policiales, donde se arrendaron bienes inmuebles, los cuales son de área y características distintas a las que pretende dar en arriendo la Policía Metropolitana de Barranquilla, razón por la cual no se tendrá en cuenta para realizar el análisis del valor estimado.

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

NO APLICA

3.3. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

NO APLICA

3.4. VALOR ESTIMADO

DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DEL CANON SEGÚN EL PERITAJE	VALOR ESTIMADO (incremento IPC 1,61)
ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO	----------	$ 7.096.572	$ 7.497.058	**Base gravable $ 6.401.480 Tarifa IVA del 19%** $ **1.216.281** **TOTAL, CANON ARRENDAMOIENTO $ 7.617.761**

En cumplimiento a lo establecido en el instructivo No 003 SUDIR DIRAF-70 de fecha 18/05/2018 que a letra dice:

Una vez identificado el espacio a dar en arrendamiento en coordinación con la oficina de Bienes Raíces de la unidad, se proyectara el canon de arrendamiento a través de un avaluó comercial al predio motivo de arriendo, al respecto, indica el punto 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 del 30/07/2014 (manual de contratación de la Policía Nacional), que ***"...para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitara por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuente con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrá en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la metería."*** . Y agrega: "si el bien o área ha sido de objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el Índice de Precios al Consumidor (IPC).

3.5 ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO CON IVA
1	ESANA	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADOS EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-	12 meses	**Base gravable** $ **6.401.480** **Tarifa IVA del 19%** $ 1.216.281 **TOTAL, CANON ARRENDAMOIENTO**	**Base gravable** $ 76.817.760 **Tarifa IVA del 19%** $ 14.595.372 **TOTAL, CANON ARRENDAMOIENTO**

		300 SOLEDAD-ATLÁNTICO.		$ 7.617.761	$91.413.132

ANEXO No. 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE VERIFICACION Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Ítem	REQUISITOS MÍNIMOS DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**MENU Y GRAMAJE:** El oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato.		
2.	**CAMBIO DE MINUTAS:** El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada dos (2) meses, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de policía Antonio Nariño.		
3.	**COMIDA ESPECIAL:** El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.		
4.	**RELACION DE PERSONAL:** El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar un mínimo de personal en su nómina de empleados así: Un(a) administrador, Un(a) supervisor o jefe de cocina, Un(a) nutricionista, Servicios Generales (02), Auxiliares de preparación o cocineros (04) y personas para la atención los comensales (04), o en su defecto la cantidad de cocineros y personal de atención a comensales suficientes, que garanticen la preparación y el suministro de los alimentos, según número de personal al cual haya que preparar y suministrar los alimentos. Por lo anterior deberá presentar con su oferta la certificación de cursos afines en el manejo y manipulación de alimentos al personal que aplique **(auxiliares de preparación, cocineros o personas para la atención los comensales)** por parte instituciones educativas públicas o privadas que brinden educación formal e informal, de acuerdo con lo reglamentado en el decreto 1075 del 2015 y que se encuentren legalmente constituidas o acreditadas, (Anexar en las hojas de vida del personal a contratar donde se especifique identificaciones y cargo que va a ejercer dentro de la ejecución).		
5	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal de empleados utilice los diferentes elementos para la prestación del servicio tales como (gorro cubrecabezas, delantal, guantes, tapabocas), así mismo el oferente presentará, certificación firmada por la persona natural, representante legal y/o apoderado, en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación, capacitación y		

	aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, para lo cual será verificado por el supervisor durante la ejecución del contrato. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
6	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar la prestación del servicio, de manera permanente e ininterrumpida, de lunes a viernes en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 pm, durante los fines de semana y festivos de 04:30 am hasta las 20:00 pm, con el fin de atender al personal de estudiantes y auxiliares de policía en su proceso de formación; Así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado, que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00, 20:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas). El arrendatario mediante certificación escrita se compromete a que si desea hacer el cierre del establecimiento antes de los horarios anteriormente plasmados deberá comunicarlo en documento dirigido al supervisor donde manifieste de manera justificada los motivos del cierre, y este a su vez dará la viabilidad del mismo. Solamente podrá solicitar en los siguientes casos: • Cuando los estudiantes y auxiliares de policía se encuentren de permiso. • Cuando los estudiantes se encuentren en comisión de servicios siempre y cuando no se tengan auxiliares de policía en formación. • Por fuerza mayor o caso fortuito.		
7	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete que previas actividades de coordinación con el supervisor del contrato, permitirá la inspección al local con el fin de verificar las condiciones sanitarias, higiene, locativas y proceso de manipulación de alimentos, por parte del personal de salud ocupacional CLIPO, supervisor contractual, jefe administrativo o quien haga sus veces, servicios internos (oficial y suboficial de servicio, oficial y suboficial de semana, régimen interno y estudiante fiscal).		
8	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete que cuando el personal de estudiantes y auxiliares de policía se encuentre en prácticas de orden abierto, garantizara el transporte de la alimentación hasta el lugar donde se encuentran los mismos, en condiciones sanitarias y de higiene aptas (vehículo que cumpla con los requisitos establecidos por la ley para el transporte de alimentos).		
9	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a: • mensualmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control específico. • **Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.**		

	• La fumigación solicitada en este ítem es diferente al control realizado por el comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla. • Observando las medidas de bioseguridad. • No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. • El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta. • El arrendatario deberá informar con anterioridad, las fechas probables (cronograma) de las fumigaciones, a fin que el señor supervisor del contrato pueda verificar el método de fumigación y el cumplimiento de la normatividad ambiental legal vigente. El arrendatario deberá coordinar con la empresa fumigadora, la información de los funcionarios (nombres y cedulas de ciudadanías) que ingresaran a las instalaciones, los cuales se deben entregar al supervisor del contrato, con el fin que le sean verificados sus antecedentes.		
10	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser adjudicatario se compromete a garantizar que el personal de empleados, se realice los exámenes de laboratorio clínicos, de manera continua durante la ejecución del contrato (frotis de garganta, uñas, cabellos) trimestralmente, debiendo entregar el resultado de los mismos al supervisor del contrato, dentro de los cinco (05) siguientes días hábiles, una vez firmado el contrato y notificado el inicio.		
11	Con el fin de generar hábitos alimenticios saludables el oferente y futuro contratista deberá garantizar variedad en los menús de productos ofrecidos a los comensales, incluyendo aquellos que contribuyan a una dieta balanceada frutas, cereales, entre otros. Al cabo del cual según coordinaciones con el supervisor este podrá hacer las observaciones al respecto mediante reunión. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
12	El contratista favorecido realizará y desarrollara un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, ***"Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos"*** y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: * Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 ***"Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo"*** * Disponer de un (02) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color verde, gris y azul, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma Técnica Colombiana GTC 24 ***Guía para la separación en la fuente y la recolección selectiva. 2003,*** con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo de la cafetería, acorde para la recolección de residuos sólidos.		

	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PUNTO ECOLOGICO DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm Alto: 144.00 cm Peso: 33.00 kg  **Materiales contenedores:** Polietileno. **Materiales estructura:** Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. **Material paneles:** Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. **Marcación:** Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentara certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes al inicio del contrato, instalara lo relacionado en este ítem. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
13.	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete y suministrar el menaje (platos, cubiertos, vasos, bandejas, entre otros) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en porcelana debiendo reponer aquellos que presenten deterioro, así mismo tendrá en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.		
14.	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del comedor de Estudiantes y Auxiliares de policía a que haya lugar, con el fin de mantener en buenas condiciones la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor de estudiantes y auxiliares de policía (incluye sillas, mesas, paredes) de manera diaria al término de cada comida, aspectos que serán verificados a través de los servicios internos (oficial y suboficial de servicio, oficial de semana, régimen interno, estudiante fiscal, estudiante de escuela y de servicio).		
15.	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a trimestralmente realizar toma de muestra de los alimentos preparados (Desayuno, Almuerzo, Cena) para análisis microbiológico según sea el caso.		

16.	Con el ánimo de mantener en buenas condiciones de conservación y evitar contaminación de los alimentos el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a emplear los elementos tales como canastillas, estibas, estantes, entre otros, que sean reutilizables y amigables con el medio ambiente; tener en cuenta que los productos como los huevos deben estar refrigerados, así mismo suministrara icopor para empaque de la alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, cuando por situaciones de aulas prácticas, actividad a cumplir o estado de convalecencia se requiera.		
17	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar mantenimiento preventivo y correctivo según sea el caso, de forma bimensual a las siguientes áreas cuartos fríos, neveras, extractores de aire, campanas, horno, licuadora industrial o cualquier otro elemento con el cual se lleven a cabo la preparación y suministro de alimentos.		
18	En relación a Buenas Prácticas de Manufactura, el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a garantizar que el personal de empleados se lave las manos en los puntos para tal misión, al igual que el lavo de utensilios, poner en práctica buenos hábitos de higiene y manipulación de alimentos, si algún empleado se encuentra enfermo no debe estar en actividades de labor con el fin de no contaminar los alimentos, así mismo generara capacitación y educación continua a sus empleados, de lo cual deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación escrita anexando fotografías de forma mensual.		
19	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a afiliar al personal de empleados a Seguridad Social, así como a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) según el nivel de riesgo para las instalaciones policiales (nivel 5), de igual forma deberá exigir a los proveedores dicha documentación para lo cual deberá presentar al Supervisor del Contrato de manera mensual la afiliación y el pago de los mismos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
20	**CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS** El oferente entregara el inmueble en igual o mejores condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces MEBAR. El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía, acueducto y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del arrendatario el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		

21	**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS** • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
22	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRESTAR ESTE SERVICIO** Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución de la futura contratación, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto de la invitación (arrendamiento de instalaciones para el servicio de restaurante) que se encuentren ejecutados en su totalidad, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten el cumplimiento y experiencia en el manejo de restaurantes, para lo cual deberá allegar en conjunto con su propuesta como máximo (3) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas y/o privadas y cuyo objeto sea igual arrendamiento de instalaciones para el servicio de restaurante, que la sumatoria sea mayor o igual al 50 % del valor del presupuesto de la presente contratación. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información básica debidamente suscrita por quien la expide: 1) Nombre o razón social del contratante. 2) Nombre o razón social del contratista. 3) Objeto del contrato. 4) Fecha de iniciación del contrato. 5) Valor del contrato. 6) Dirección y número telefónico del contratante. No se admiten: - Certificaciones de Subcontrataciones. - Auto certificaciones. - Copias de contratos, facturas, órdenes de pedido, órdenes de suministro, órdenes de pago.		
23	**DESPERDICIOS** el oferente y futuro contratista se compromete a cumplir los requisitos para la eliminación de desechos, así: • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los alimentos. • Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable y siempre con bolsa. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea		

	simultánea que lo ponga en contacto con alimentos ofrecidos. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
24	El oferente y futuro contratista deberá exigir a sus proveedores cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por el supervisor del contrato y los protocolos de seguridad establecidos para el ingreso a las instalaciones, de igual forma deberán estar debidamente identificados (carnet de identificación expedido por la empresa, Cedula de ciudadanía), sin la presentación del carnet por parte de los empleados no podrán acceder al ingreso a las instalaciones. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).		
25	el oferente y futuro contratista se compromete a cumplir las normas sobre el personal: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del Decreto 3075 de 1997, los cuales señalan lo siguiente: **ARTICULO 13: ESTADO DE SALUD** El personal manipulador de los alimentos, debe haber pasado por un reconocimiento médico, antes de desempeñar cualquier función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos y bebidas que manipule. El contratista tomara las medidas correspondientes para que el personal manipulador de las bebidas y alimentos, se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año o cada vez que se requiera. El contratista tomara las medidas necesarias para que no permita contaminar los alimentos y las bebidas directa o indirectamente por ninguna otra persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por medio de los alimentos y bebidas o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y las bebidas que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista y por intermedio de éste al supervisor del contrato. El funcionario será reemplazado inmediatamente. Para el cumplimiento de la presente condición el oferente y futuro contratista presentara certificación escrita firmada por el representante legal de cumplimiento, donde se compromete a presentar al supervisor del contrato en un termino no mayor a (05) cinco días a partir de la carta de inicio del contrato, la documentación exigida en la condición relacionada.		
26	El oferente y futuro contratista le suministrara la información correspondiente de los empleados que van a prestar el servicio de atención al cliente, para lo cual se les realizara la solicitud de antecedentes judiciales previa coordinación con la SIJIN MEBAR y se le hará el estudio de seguridad en coordinación con la SIPOL MEBAR. **NOTA:** cada vez que por cualquier motivo o razón se realice cambio de personal, el arrendatario deberá informar por escrito al supervisor del contrato, anexando la hoja de vida con todos los datos personales, para que el supervisor realice el trámite requerido ante la SIJIN MEBAR y SIPOL MEBAR. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		

27	El oferente y futuro contratista recibirá por parte del responsable de activos fijos de la Escuela de Policía Antonio Nariño mediante acta de inventario, la cantidad de sillas y mesas necesarias para la correcta ejecución del contrato, para lo cual el arrendatario favorecido se comprometerá a mantener este mobiliario en perfectas condiciones para su uso, al mismo tiempo al término del contrato realizara la entrega en igual condiciones en el que se le fue entregado. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
28	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los materiales utilizados en los empaques y/o embalajes estén constituidos en un porcentaje de materiales reciclables o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante con las fichas y especificaciones técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. (para el cumplimiento de la presente condición Presentara certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
29	Con el objetivo de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, el oferente certificara por escrito que, en caso de ser adjudicatario del presente proceso, gestionara y presentara los permisos, concesiones o licencias ambientales que sean necesarias tramitar para el inicio del contrato, en el transcurso y/o después de la actividad del proceso y estas serán asumidas como responsabilidad del contratista. Lo anterior será verificado por el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.		
30	El oferente y futuro contratista deberá Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
31	El oferente y futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (RAEE, RESPEL, muebles, estantes, escombros, aceites usados, llantas, entre otras) en concordancia con el título 6 del decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultado del desarrollo de su actividad económica dentro de la Escuela de Policía Antonio Nariño (presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).		
32	El oferente y futuro contratista deberá presentar al supervisor del contrato las hojas de seguridad de todos los productos e insumos químicos utilizados para la limpieza y desinfección dentro del local en arriendo, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto químico debiendo informar las capacitación a los empleados en el uso y manejo adecuado de dichos productos y los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros fotográficos de las socializaciones o capacitaciones. Por otro lado, los recipientes que los contengan deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
33	El oferente y futuro contratista deberá propender por no utilizar bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía		

	lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
34	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita y firmada por el representante legal que tendrá identificado las rutas de evacuación y en lo posible contar con un sistema de alerta, señalización y alarma según requerimiento de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales.		
35	El oferente y futuro contratista deberá evitar el uso de Polietileno expandido (ICOPOR) para servir los alimentos ofrecidos a menos que sea necesario. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
36	El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad del pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalar una vez cumpla el periodo de ejecución del contrato. Así mismo deberá realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes (bimensual) dependiendo de la capacidad de la misma, el cual debe realizarlo personal técnico o tecnólogo hidráulicos, sanitarios o afines, entregando los residuos retirados a un gestor ambiental debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente para el manejo de estos residuos, quienes certificaran el tratamiento aplicado que será entregado al supervisor del contrato. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
37	El oferente y futuro contratista deberá instalar dispositivos de sistemas de bajo consumo de agua o de uso eficiente, con el fin de propender por el ahorro del recurso hídrico en las instalaciones de la Escuela de Policía Antonio Nariño.		
38	**SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente y futuro contratista certificará por escrito que conoce y cumplirá con: De acuerdo a lo estipulado en el Decreto 1072 del 2015 en su **Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación**. El presente capítulo tiene por objeto definir 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 y la Resolución 0312 del 2019 Estándares Mínimos del SGSST, en sus capítulos I, II y III dependiendo la cantidad de trabajadores, nivel de riesgo en se encuentre la empresa y actividad económica. Tomando como criterio orientador el principio de solución objetiva, el oferente presentara documentos en el que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación y la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado al oferente que presenta la oferta, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto único Reglamentario del Sector del Trabajo y demás		

	normas que lo completen y/o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato ➢ Manual de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Solicitar la política escrita y soportes de su divulgación. ➢ Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del COPASST, Solicitar actas de conformación, actas de reuniones e informes ➢ Solicitar documento donde se encuentre la identificación de peligros y valoración de riesgos, solicitar evidencias de las medidas de control implementadas. ➢ Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual. ➢ Reglamento de Higiene y Seguridad. ➢ Solicitar el programa de capacitación y los soportes de la ejecución del mismo / planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores participantes. ➢ Matriz legal. ➢ Certificación de afiliación de ARL y EPS de los trabajadores. ➢ Certificación de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada por un profesional en SST, especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo o por la ARL prestadora de servicios. ➢ copia de licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas de acuerdo al nivel del riesgo. ➢ Solicitar documento con los reportes del mantenimiento de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas realizado. ➢ Solicitar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y constatar evidencias de su divulgación. Solicitar el documento de conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación.		
39	El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a cumplir con las condiciones de protocolo en seguridad para el ingreso a las instalaciones, debiendo enviar los técnicos debidamente identificados, con sus elementos de seguridad industrial, correcta señalización y Restricción del paso de personas, previa coordinación con el supervisor del contrato; durante la prestación del servicio. (Anexar certificación firmada por el representante legal). Así mismo los funcionarios al momento del ingreso a las instalaciones policiales, deberán portar su documento de identidad visible (cedula de ciudadanía) y presentar copia del carnet de afiliación a EPS y ARL.		
40	**PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE:** El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el POLICÍA NACIONAL en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación		

	Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996. Por lo anterior el oferente y futuro contratista presentara certificación escrita firmada por el representante legal donde se comprometa al cumplimiento de mencionada obligación.		
41	**DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS** El oferente invitado mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar la disposición final de los residuos que genere, sin afectar las condiciones de aseo y salubridad del complejo de la Escuela de Policía Antonio Nariño, para ello se presentara la constancia expedida por la empresa que les presta este servicio de manera trimestral. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).		
42	El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día.		
43	El Oferente se compromete a mantener el inmueble en óptimas condiciones sanitarias para la preparación y suministro de la alimentación del personal de estudiantes, atendiendo lo dispuesto en la Ley 9 de 1979, así como los utensilios y elementos usados para preparar y distribuir la alimentación.		
44	Teniendo en cuenta el Estado de Emergencia decretado por el Gobierno Nacional, debido al Nivel de Propagación del COVID-19, el oferente y futuro contratista deberá garantizar que el personal destinado para el cumplimiento del presente proceso de contratación, cuente con los elementos de bioseguridad pertinentes al momento de la ejecución contractual, tales elementos serán verificados por el Supervisor del Contrato. (Anexar certificación firmada por el representante legal).		
45	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados, en cumplimiento a la resolución 0316 del 2018 emitida por el MADS "por la cual se establecen las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.		

ANEXO No. 3

CERTIFICACION DE LA NECESIDAD
Soledad-Atlántico, 17 de septiembre del 2021 En mí calidad de Jefe Grupo de Talento Humano Escuela de policía Antonio Nariño, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que verificado la planta de personal en la unidad no existe personal con las competencias que cumpla con el perfil requerido para satisfacer la necesidad del presente estudio previo, por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de persona natural o jurídica para la prestación del servicio. Atentamente Capitán **OLMAR ZAPATA HERNANDEZ** Jefe Grupo Talento Humano ESANA

ANEXO No. 4.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual, cancelando oportunamente el canon de arrendamiento y los servicios públicos a que haya lugar.

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

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** 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 aquellos que apliquen, 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 Barranquilla, dentro de los cuatro (4) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única y extracontractual.

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 Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

9. Cumplir con la aplicación de las buenas prácticas ambientales, con el fin de no causar daños o infracciones al ambiente, por omisión de permisos, concesiones o expediciones de licencias ambientales que hubiese sido necesarias tramitar antes del inicio del servicio.

10. 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.

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

2. Asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

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 NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento**.**

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

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

ANEXO No. 6

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

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del (plazo de ejecución más 60 días) contrato veinticuatro (24) meses y sesenta días (60) calendario mas	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 pretenda 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	Calidad del bien y/o servicios.	Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato	contratista	Vigente por un término igual a la vigencia (plazo de ejecución más 60 días) del contrato veinticuatro (24) meses y un año mas	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía técnica. la estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes y equipos 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. Pago de aporte SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato veinticuatro (24) meses y tres (3) años calendario mas	Amparar el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y tres (03) años más calendario más. La estimación del riesgo cubre el 5 % del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, 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 por la	200 SMLMV	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los

		ejecución del contrato.				terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o subcontratista. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones. Esta póliza no podrá ser inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza.
CLAUSULAS SANCIONATORIAS						
Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (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	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	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	Contratista	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al	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

MATRIZ DE RIESGOS

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

3	2	1	**NUMERO**
ESPECIFICO	ESPECIFICO	ESPECIFICO	**CLASE**
EXTERNO	INTERNO	EXTERNO	**FUENTE**
EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	**ETAPA**
OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	**TIPO**
QUE NO SE GARANTICE LA SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS	QUE LAS MAQUINAS EXPENDAN PRODUCTOS VENCIDOS	DE LA DEFICIENTE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS QUE EXPENDEN LAS	**DESCRIPCIÓN**
INTOXICACION	ALIMENTOS DESCOMPUESTOS	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES	**CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO**
2	2	2	**PROBABILIDAD**
4	3	3	**IMPACTO**
6	5	5	**VALORACIÓN DEL RIESGO**
ALTO	MEDIO	MEDIO	**CATEGORIA**
CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	**ASIGNA EL**
DEBERÁ GARANTIZAR LA PRESTACIÓN OPORTUNA DE LA ASISTENCIA TÉCNICA EN CASOS DE EMERGENCIA PREVIO	OCURRENCIA ESTABLECER DENTRO DEL ESTUDIO PREVIO COMO CONDICIÓN TÉCNICA LA IDONEIDAD DEL PERSONAL MEDIANTE	/INFORMES DE SUPERVISIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	**TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS**
1	1	1	**PROBABILIDAD**
2	2	2	**IMPACTO**
3	3	3	**VALORACIÓN DEL RIESGO**
BAJO	BAJO	BAJO	**CATEGORIA**
SI	SI	SI	**AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**
SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	SUPERVISOR CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	**RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL**
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	**ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL**
TERMINACION DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	TERMINACION DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	TERMINACION DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	**ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL**
INFORMES DE SUPERVISIÓN	TÉCNICAS DEL	INFORMES DE SUPERVISIÓN	**REALIZA EL**
NOTIFICACIÓN DE	NOTIFICACIÓN DE	NOTIFICACIÓN DE	**PERIODICIDAD CUANDO**

incumplimiento parcial del contrato

4
ESPECIFICO
EXTERNO
EJECUCIÓN
FINANCIERO
DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES Y/O REQUERIMIENTOS
TERMINACIÓN ANORMAL DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA
2
5
7
ALTO
CONTRATISTA
INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE
1
2
3
BAJO
SI
SUPERVISOR DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO
TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO
INFORMES DE SUPERVISIÓN
NOTIFICACIÓN DE

ANEXO No. 7

OFRECIMIENTO DEL GRAMAJE MINIMO DE ALIMENTACION

Yo (Nombre) (s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), propuesta seria y formal para participar en el proceso Mínima Cuantía PN MEBAR CD 2021, convocado por la Policía Metropolitana de Barranquilla, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADOS EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR NO. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO", conforme a la información suministrada en los términos establecidos en la invitación que rige el proceso, en las Leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus Decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en la invitación y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales. En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

- Cumpliré a cabalidad con el gramaje mínimo de alimentos cocidos requerido por la entidad, así:

ALIMENTOS	GRAMAJE
CEREALES Y DERIVADOS	120 gr
LEGUMINOZAS	100 gr
PROTEINAS CON HUESO	150 gr
PROTEINAS SIN HUESO	100 gr
LACTEOS	120 gr
FRUTAS	70 gr
VERDURAS	70 gr
TUBERCULOS Y RAICES	100 gr

Firma Representante Legal _____
C.C. N° _____